조선의 전통음료

조선의 전통음료

조선 · 평양
외국문출판사
주체106(2017)년

머 리 말

경애하는 최고령도자 **김정은**동지께서는 다음과 같이 말씀하시였다.

《민족유산보호사업은 선조들이 이룩한 귀중한 정신적 및 물질적유산을 계승발전시켜 민족의 력사와 전통을 고수하고 빛내이기 위한 애국사업입니다.》

우리 선조들이 이룩한 귀중한 정신적 및 물질적유산에는 전통음료도 있다.

조선음식의 독특한 맛과 향기, 모양과 색갈들에는 슬기롭고 근면한 우리 인민의 창조적지혜와 재능, 조선사람의 구미와 기호를 비롯한 민족적특성이 진하게 반영되여있다.

조선음료에는 음식재료의 성분을 우려내여 만든 숭늉, 차, 수정과와 같은 우림음료와 농마질원료를 당화 및 발효시켜 만든 청주, 감주, 소주 등의 발효음료, 약수와 같은 자연음료가 있다. 이러한 음료들은 그 재료와 성분에 따라 낟알음료, 과일음료, 알콜음료로 구분하기도 한다.

전통적으로 내려오는 조선민족의 음료는 그 하나하나가 다 가공방법이 독특하고 건강증진에도 유익한것으로 하여 민족음식발전에서 언제나 중요한 자리를 차지하여왔다.

이 책에서는 조선민족의 식생활을 보다 다양하고 즐겁게 하여온 음료의 종류와 그 가공방법, 음료리용에서 전해진 풍습의 일단과 음료와 관련한 일화와 속담을 소개한다.

차 례

가공음료

승늉
차
수정과
화채
식혜
백미장
감주
술

가공음료

숭늉

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 다음과 같이 교시하시였다.

《숭늉은 우리 나라에서만 볼수 있는 독특한 음료입니다.》

예로부터 우리 인민들은 식사뒤끝에 숭늉을 즐겨마시는것을 풍습으로 하여왔다.

숭늉은 밥을 짓고난 뒤 솥바닥에 눌어붙은 밥(가마치 또는 누룽지)에 물을 붓고 끓여 우려낸 다음 마시는 음료이다.

옛기록에는 반탕, 취탕, 숙수로 씌여져있으며 민간에서는 가마치물, 누룽지물, 밥숭늉이라고 불리왔다.

본래뜻은 《익힌 찬물》이라는 뜻이다.

이러한 숭늉은 농업을 기본생산활동으로 하면서 곡식을 음식재료로 하여 솥에다가 밥을 지어먹는 우리 민족의 식생활에서만 찾아볼수 있다.

우리 인민은 일찍부터 벼를 비롯한 오곡작물을 심어가꾸면서 농업생산활동을 진행하여왔으며 그 과정에 밥을 기본주식으로 하는 식생활풍습이 이루어졌고 솥에다가 밥을 지어먹으면서 숭늉과 같은 음료도 창안하였다.

숭늉이 내는 독특한 맛과 향기, 소화흡수에 도움을 주는 리로운 점은 그대로 하나의 음료로 전통화되게 하였다.

숭늉은 솥을 리용한 밥짓기라고 하여 다 생기는것이 아니다.

숭늉은 고정된 솥에서만 생길수 있고 밥이 다 될 때까지

열을 맞춤하게 가하는 과정에 생겨나게 된다.

그러므로 우리 민족의 식생활에서 밥짓기풍습의 모든 과정들은 이러한 숭늉이 만들어지고 리용될수 있는 가능성을 충분히 주고있다.

우리 나라 살림집부엌에 갖추어진 부뚜막과 아궁으로 된 시설에서 솥은 부뚜막우에 고정되여 리용하게 되여있었다. 이러한 구조에서는 쌀밥을 짓는 경우 누룽지가 생기기마련이며 그 누룽지의 가장 효과적인 리용법은 누룽지밥보다 솥바닥에 붙은 누룽지에 물을 붓고 끓여서 구수한 숭늉을 만들어 마시는것이 합리적인 방법이다.

이로부터 숭늉은 일찍부터 우리 민족의 고유한 음료로 리용되여왔으며 오랜 력사적기간 전통화되여왔다.

숭늉에 대한 첫 력사기록자료는 고려시기의것이다.

《고려도경》에는 제병(늘 가지고 다니는 병)에 미장과 숙수를 넣는다고 하였는데 여기에서 숙수는 바로 숭늉을 가리킨것이다.

12세기 《계림류사》의 고려방언에는 숙수를 니근물(익은물)로 풀이하고있는데 이것도 숭늉을 가리킨것이였다.

그리고 19세기초에 편찬된 《옹희잡지》에 숙수에 대하여 《우리 나라에서는 밥을 지은 뒤의 솥밑바닥에 눌어붙은 밥에 물을 붓고 끓인 숭늉을 숙수라고 한다.》고 하였다.

이것은 숙수가 다름아닌 숭늉을 가리키는 말로 쓰이여왔다는것을 보여준다.

전통적인 음료인 숭늉은 그 맛과 향기가 우리 인민의 구미와 기호에 맞아 널리 일반화되면서 조선봉건왕조시기에는 그 가공방법이 구체적으로 소개되였다.

《림원십륙지》(1825년)에 의하면 쌀이 익을 때 불을

물리고 잠간 뜸을 들인 다음 다시 불을 때면 솥바닥에 수분이 거의 남아있지 않으며 바닥에 눌어붙은 쌀알은 갑색으로 변하는데 이 누룽지에 물을 붓고 다시 끓이면 숭늉이 된다고 하였다.

한편 실학자였던 박지원(1737년－1805년)은 밥을 잦힐 때 일단 타다 물린 장작을 다시 잠간동안 넣었다가 꺼내면 밥알은 살짝 눌어붙고 밥을 다 푸고나서 여기에 물을 넣어 끓이면 맛있고 구수한 숭늉이 된다고 하였다.

기록들에 나오는 숭늉만드는 방법은 오늘날과 거의 같은것으로서 이것은 우리 나라의 모든 가정들에서 흔히 쓰인 숭늉가공방법이였으며 조선봉건왕조시기 그 리용이 광범히 일반화되여왔다는것을 보여준다.

세계적으로 쌀로 밥을 지어먹는 민족은 많으나 오늘날까지도 숭늉을 마시는 민족은 우리 민족밖에 없다.

그것은 우리 민족의 독특한 밥짓는 방법과도 관련된다.

옛문헌에서 보는바와 같이 우리 민족은 전통적으로 쌀을 앉힌 다음 그대로 불을 때서 익히는 방법으로 짓지만 다른 민족은 쌀을 찌거나 혹은 삶다가 그 삶은 물을 따라버리고 다시 앉혀서 익히는 방법으로 짓는것이 보통이다. 그러므로 누룽지가 생길수 없고 또 누룽지가 없으니 숭늉도 생길리

속담

- **급하기는 우물에 가 숭늉 달라겠다**
- **보리밭에 가 숭늉 찾겠다**
- **타작마당에 가서 숭늉 찾겠다**

성격이 매우 조급하거나 일의 순서도 가리지 않고 마구 덤비는 경우를 비겨 이르는 말.

만무한것이다.

조선봉건왕조시기에 편찬된 김창업의 《연행일기》(1712년)에서는 중국의 절간에서 밥짓는 방법에 대하여 솥에 쌀을 넣고 한바탕 끓이더니 솥을 기울여서 물을 따라버리고 다시 쌀을 질그릇으로 덮어서 공기가 새지 않게 한 다음 가마솥우에는 대자리를 덮고 불을 때는데 조금뒤에 밥이 되였다고 하였다.

이러한 밥짓기방법에 대하여 옛문헌에 자세히 서술하였다는것은 당시 우리 나라에는 이런 방법의 밥짓기가 없었다는 것을 보여준다.

이 방법은 많은 량의 물로 쌀을 삶다가 그 물을 따라버리고 솥속의 쌀을 그대로 약한 불로 찌거나 시루에 옮겨서 쪄내는 방법이다. 그러므로 중국에서는 밥을 지을 때 누룽지나 숭늉이 생기지 않는것이다.

중국에서의 이러한 밥짓기방법에 대하여 우리 나라 사람들은 그것을 음식에서 독을 제거하기 위한것으로 리해하였다.

그것은 리갑의 《연행기사》에 중국사람이 먹는 밥은 1~2홉에 지나지 않는데 그래도 독이 있지나 않을가 하여 쌀을 끓인 뒤 그 물을 따라버리고 새물로 바꿔 두번 지은 밥(중증반)을 먹는다고 한데서 잘 알수 있다.

· **숭늉에 물탄 맛이다**

음식이나 또 사람이 노는 행동이 매우 싱겁거나 아무런 재미도 없음을 비겨 이르는 말.

· **김 안나는 숭늉이 더 뜨겁다**

지식이 많고 무슨 일이나 잘하는 사람은 안다고 나서지 않고 점잖다는것을 비겨 이르는 말.

한편 일본에서는 우리 나라에서와 같이 숭늉을 마시는 관습이 있었다. 일본의 《본조식감》이라는 책에는 물누룽지를 식탕이라고 하여 이것을 식후에 마시는 풍습이 있는데 이것은 일본에서 예로부터 내려오는 관습이라고 하였다. 그리고 당시 일본에서의 밥짓는 방법에 두가지가 있다고 하면서 하나는 보통의 밥짓기이고 다른 하나는 솥속의 쌀에 조금 많은 물을 넣고 충분히 삶아서 쌀이 연해지면 조리로 건져내여 이것을 다시 찌는 방법인데 이것을 제탕법이라고 한다고 하였다. 여기서 말하는 제탕법은 앞에서 본 중국의 밥짓기방법과 같은것이다.

이러한 사실을 놓고볼 때 일본에는 우리 나라와 같은

조선민족의 고유한 밥짓기

밥짓기방법과 중국과 같은 밥짓기방법인 제탕법이 있었는데 우리 나라와 같은 방법의 밥짓기를 할 때 나오는 누룽지에 물을 두고 끓인 식탕을 만들어먹었다는것을 알수 있다.

일본이 우리 나라에서 농사법을 배워간 나라라는것을 고려할 때 이러한 식탕을 먹는 관습은 우리 나라에서 넘어간 관습이라는것을 보여준다. 그러나 오늘날 숭늉을 마시는 관습은 일본에서 찾아볼수 없다.

우리 나라에서 숭늉은 전국적으로 다 만들어먹었는데 지방에 따라서 특이한 방법으로 만들기도 하였다.

충청도의 일부 지방에서는 밥을 푼 다음 미리 준비하였던 깨끗한 쌀씻은 물을 부어 끓인것을 숭늉으로 마시거나 쌀을 고를 때 나오는 싸래기를 깨끗하게 씻어 말려두었다가 숭늉을 끓일 때 한줌씩 넣기도 하였다.

이러한 숭늉은 마치 미음과도 같아 아이들도 잘 먹었다.

숭늉은 우리 인민의 식생활에서 중요한 음료로 리용되고 또 어느 가정에서나 손쉽게 만들어 리용하여오는 과정에 그와 관련한 식생활관습들이 생겨나고 지켜지게 되였다.

우선 식사를 하고난 뒤에 입가심으로 숭늉을 마시는 관습을 들수 있다.

예로부터 우리 나라의 가정들에서는 며느리들이 시부모나 웃어른들의 식사때에 반드시 숭늉을 대접하는것을 하나의 식사례절로 지켜왔다.

녀성들은 웃어른들의 식사가 거의 끝나갈 때면 부엌에 나가 따끈한 숭늉을 그릇에 담아 쟁반에 받쳐들고 들어와 숭늉그릇을 두손으로 받쳐 올리군 하였다.

숭늉은 마실 때 그릇을 두손으로 쥐고 소리를 내지 않으면서 여러번에 나누어 마시는것을 례의로 하였다.

다음으로 숭늉에 밥을 말아먹는 관습을 들수 있다.

조선사람들은 끼니때마다 밥을 거의 다 먹고 한두숟가락정도 남았을 때 그것을 따끈한 숭늉에 말아 마른 반찬이나 장절임, 젓갈 등으로 식사하기를 좋아하였다.

숭늉과 관련하여 지난 시기 민간에서는 숭늉에 밥을 말아먹는것으로 식사를 끝내야 딸이 잘산다고 일러왔다.

이것은 시집간 딸이 잘살기를 바라는 친정어머니들의 심정을 반영하여 생겨난 말이였으나 여기에는 숭늉에 밥을 말아먹으면 그릇이나 수저가 물기에 젖어있듯이 생활도 메마르지 않게 한다는 의미와 함께 그릇에 남은 밥을 다 먹음으로써 랑비를 없애자는 교훈적인 뜻도 담겨져있었다.

숭늉은 그 독특한 맛과 향기에 있어서 우리 인민의 구미에 잘 맞고 식생활에서 중요한 음료인것으로 하여 오늘도 계승되고있다.

차

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 다음과 같이 교시하시였다.

《차는 사람들의 건강에 좋은 음료입니다. 차는 사람에게 필요한 수분과 영양물질을 보충해주며 물질대사를 촉진시켜줍니다. 차는 정신적, 육체적피로를 풀어주고 유기체의 활동능력을 높여주는것으로 하여 사람들이 좋아하는 대중음료입니다.》

차라는 말은 본래 아열대지방에서 자라는 차나무로부터 생겨났는데 차나무의 잎을 그대로 혹은 말리워 가루낸것을 넣고 달이거나 우려내여 음료로 마시는것이다.

그러다가 점차 낟알이나 식물의 잎, 뿌리, 열매, 약재 등을 가공하여 만든 음료도 넓은 의미에서 차에 포함시키였다.

우리 인민들은 예로부터 차나무에 의한 차음료와 우리나라에 흔한 나무열매와 잎, 약초뿌리를 리용한 조선식차를 즐겨마시였다.

차나무잎으로 만든 차에는 록차, 홍차 등이 있다.

록차는 차나무잎을 발효시키지 않은것이고 홍차는 완전발효시킨것이다.

차는 처음에 기호음료로서가 아니라 약재로 많이 쓰이다가 점차 기호음료로 전환되였다.

록차와 홍차의 약리적작용을 보면 머리를 맑게 하고 기억력을 높여주며 정신적안정감을 준다.

또한 병원체의 침습을 막는 힘이 강하고 동맥경화, 고혈압, 뇌혈전을 막고 심장기능을 높여주며 피순환이 잘 되게

한다. 그리고 피로를 풀고 물질대사를 촉진시키며 소화기능, 각종 운동기능을 높여주며 이삭기. 입안염, 후두염, 더위를 막는데도 좋다.

이밖에도 차는 방광아픔, 갈증, 부종진정 등에 약리적효과가 있으며 차우린물은 소독제로도 쓰이였다. 이러한 차는 처음에 아시아나라들에서 마시기 시작하였는데 16세기에 유럽에도 퍼져 세계적인 음료로 되였다.

우리 인민들은 일찍부터 차를 식생활에서 하나의 중요한 음료로, 건강식품으로 리용하였다.

우리 나라에서는 이미 삼국시기부터 차나무를 재배하였으며 우리 인민은 차나무잎을 리용한 음료를 즐겨마시였다.

력사기록에 의하면 차를 마시기 시작한것은 7세기 전반기 선덕녀왕(632년-647년)때였으며 차를 재배하기 시작한것은 828년에 대렴이 당나라에 사신으로 갔다가 차종자를 가져다 지리산에 심은 다음부터라고 전해지고있다.

이와는 달리 고구려사람들은 일찍부터 백산차와 같은 조선식음료를 즐겨마시였다.

옛기록에 의하면 차가 수입되기 이전부터 백산차라는것이 있었는데 이것은 백두산에서 나는 석남과의 식물잎으로서 깨끗한 바위짬에서 자라며 잎은 버들잎같고 맛과 향기가 있어 제사에 쓰기도 하고 잎을 말려서 차로도 리용하였다고 한다.

그후 백산차는 석남차라는 이름으로 중국과 일본에도 전해졌으며 특히 18세기 조선봉건왕조정부에서는 청나라 건륭황제에게도 그것을 보내주었다고 전하고있다.

석남차라고 하는 백산차가 372년 고구려에 불교가 들어오기 전부터 리용한것이라면 우리 나라에 기호품이나 약품용, 음료로 일정한 식물잎을 달이거나 우려서 마시는 음료풍습이

있었다는것을 알수 있다.

중국 남북조(420년~589년)시대 사람인 도홍경이 쓴 《명의별록》에 가장 좋은 오미자는 고구려에서 나는것인데 그것은 살이 많고 달다고 하였다.

이것은 고구려사람들이 오미자를 달여서 약재로, 음료로도 리용하였다는것을 보여준다.

차음료의 리용에 대하여서는 《삼국유사》의 가락국기에 661년 금관가야의 시조 김수로왕의 제사음료로 차가 쓰이였다는 기록과 765년 충담선사기록에 충담은 매해 음력 3월 3일과 9월 9일이면 차를 달여 남산 삼화령의 미륵세존에게 공양하였다고 한데서 알수 있다.

또한 당시 왕족이나 고위귀족, 절간승려들이 차를 즐겨마셨다는것과 경덕왕(742년-765년)이 고승을 찾던 중 충담을 만나게 되였는데 그가 가지고있던 그릇들을 보고 차 한잔을 청하였더니 그 차맛이 별맛이고 그릇속에서도 이상한 향기가 풍겼다고 한 기록을 통해서도 차를 음료로 많이 리용하였다는것을 찾아볼수 있다.

또한 《삼국유사》에 후세의 《화왕계》라는 이름과 함께 전해져온 설총 (681년-691년)의 이야기에 《차와 술로 심신을 맑게 하여…》라는 문구가 있는것으로 보아 삼국시기 차를 마셨다는것을 알수 있다.

여기로부터 차마시는 풍습은 일부 제한된 계층이기는 하지만 삼국시기에 이미 있었으며 그 이후 식생활의 한 부분으로 계승되여왔다는것을 보여준다.

차음료의 리용은 고려시기에 이르러 불교의 성행과 함께 왕실귀족들속에서 널리 보급되였다고 보아진다.

차음료에서 대표적인 록차는 B. C. 3～2세기경에 중국

호북지방과 사천지방에서 재배되여 음료 또는 약으로 마시던것이다.

고려시기 차마시기는 각종 의례행사들에서 일반화되였으며 관리들도 일상적으로 차를 마시는것이 하나의 풍으로 되였다.

행정집무를 맡아볼 때에도 시간을 정해놓고 차를 마셨으며 사헌부에서는 매일 한번씩 모여 차마시는 시간을 정하기도 하였다.

이 시기 차음료가 일반화됨에 따라 차마시는 일정한 법도가 생겨나게 되였으며 차그릇들도 매우 발전하였다.

궁중에서는 다방이라는 관청을 두고 여기에서 궁중과 조정의 행사에 차를 달이고 올리는 일을 맡아하게 하였다. 그리고 사원들에서는 차밭을 따로 가지고 차나무를 재배하였다.

고려시기 국내에서도 차를 생산하였으나 국내산차는 재배 및 토양관계로 일반화되지 못하고 이웃나라에서 수입한 차가 많이 리용되였다.

《고려도경》에 의하면 고려에서는 송나라의 랍차, 룡봉, 사단 등을 귀하게 여긴다고 하였다. 그리고 사람들속에서 그러한 좋은 차를 팔고사는것이 성행하여 차마시기를 즐기였다고 기록하였다.

고려귀족들속에서 차가 숭상되여있은것은 고려왕들의 하사품으로 많은 차가 들어있은것을 보아도 잘 알수 있다.

989년 대관료이며 이름난 학자인 최승로가 죽었을 때 성종이 그의 장의용으로 뇌원차 200각, 대차 10근을, 1003년에 한언공이 죽었을 때는 부조로 목종이 차 200각을, 애국명장 서희가 죽었을 때는 뇌원차 200각, 대차 10근을 보내였다. 또한 990년에 성종이 5품이상 관리에게는 차 10각을, 9품이

상은 5각을, 80살이상 된 어머니를 모시고 있는 관료에게는 3품이상이면 2근을, 5품이상은 1근을, 9품이상은 2각을 나누어주었는데 그것은 당시 차가 귀중한 례물로도 되여있었다는것을 알수 있었다.

당시 차마시는 풍은 특히 절간에서 성행하였다.

1159년에 의종이 현화사에 갔을 때 동서량원의 중들이 제각기 차잔들을 차려놓고 왕을 청하였는데 서로 앞을 다투어가면서 화려하고 더 사치스럽게 하려고 한것을 비롯하여 왕이 절간에 갈 때마다 차대접을 하느라 분주탕을 피웠다고 한다.

고려시기 차마시는 풍습이 널리 장려되면서 차는 상품으로 활발하게 거래되였다. 그리하여 고려시기 송나라 상인들을 통하여 차가 수입되고 고려의 사신들과 상인들이 송나라와 원나라에 갔던 기회에 차를 많이 가지고와서는 국내시장에 류통시켰다.

그러므로 봉건국가에서도 동전의 사용이 원활하지 못하여 그것을 금지하면서도 차, 술 등을 파는 상점에서는 동전사용을 허용하였다.

고려시기 차음료에는 랍차, 룡봉 등 여러가지가 있었다.

랍차는 중국 건주에서 생산되는 랍면차를 말하는데 그 명칭은 차잎에 밀랍을 발라 떡같이 굳히거나 또 차를 더운 물에 넣으면 기름이 뜨는데 그것이 밀랍같다고 하여 붙인 이름이다.

룡봉은 룡봉차를 말하는데 차잎을 둥굴게 만들어 룡과 봉황새무늬를 새긴 틀에 넣어 찍어낸것이였다.

차음료의 대대적인 리용과 함께 고려시기에는 차를 끓이고 그것을 담는 차잔과 같은 차그릇들도 발전하였다.

《고려도경》에서는 고려의 차그릇들이 매우 정교하고

우수하며 발전하였다고 평하면서 금색꽃무늬검은잔, 비색의 작은 사발, 은으로 만든 화로와 솥들이 우수한데 대하여 강조하였다.

고려시기에는 일반자기뿐아니라 이름난 청자, 상감비색자기그릇들도 차그릇으로 널리 리용되였으며 그것은 다른 나라에서 볼수 없는 독특한것이였다.

고려시기에 성행하였던 차마시는 풍습은 조선봉건왕조시기에 들어와 점차 쇠퇴하기 시작하였다.

조선봉건왕조시기에 들어와 불교를 억제하고 유교를 숭상한다는 《억불숭유》의 정책이 실시되면서 불교와 함께 성행하였던 차마시는 풍습은 자연히 적어지게 되였기때문이다.

또한 차나무자체가 우리 나라의 기후풍토에 맞지 않아 대대적으로 재배하기가 어려운데도 원인이 있었다.

특히는 예로부터 우리 인민들이 나라의 곳곳에서 나는 수질이 좋은 자연수를 그대로 음료로 리용해왔으며 차나무의 잎으로 달인 차보다도 산과 들에 흔한 오미자, 들쭉, 감나무잎 등으로 만든 음료를 더 즐겨마신 관습과 관련되여있었다.

그러나 조선봉건왕조시기 차마시는 풍습은 여전히 식생활의 한 부분으로 남아있었다.

《신증동국여지승람》에 의하면 남원, 고성, 진해, 고부, 울산, 진주 등 조선봉건왕조 전반기에 남부지방의 많은 곳에서 차가 재배되였다.

그러나 이 시기 차생산지는 많았으나 그 생산량은 얼마 되지 않았고 또한 차마시는 풍습이 고려때보다 널리 장려되지는 못하였다.

이시기 차는 일부 량반관료층, 절간, 민간의 차애호가들속에서 리용되였고 광범한 계층의 음료로는 되지 못하였다.

《세종실록》에 의하면 벌써 15세기 중엽에는 대궐안에서조차 차를 잘 마시지 않았다고 전하고있다.

1598년에 명나라사람이 우리 나라 선조왕에게 귀국에도 차가 있는데 왜 마시지 않는가고 하면서 곁에 있는 사람에게 차를 가져오게 하였다. 그는 이것이 남원에서 나는 차로서 그 품질이 대단히 좋다고 하면서 왜 이 나라 사람들은 마시지 않는가고 물었다. 그러자 선조왕이 우리 나라에서는 습관상 차를 잘 마시지 않는다고 하자 사신은 이 차를 따다가 료동에 판다면 10근에 은 1돈씩은 받을것인데 그것이 생활에 보탬으로 될것이라고 하면서 명나라사람들은 기름진것을 즐겨먹기때문에 하루만 차를 마시지 않아도 죽어난다, 중국에서는 차를 따다 팔아서 한해동안에 1만여마리나 되는 군마를 얻어온다고 하였다.

선조왕과 명나라사신의 대화를 보면 차나무의 잎을 리용한 차음료가 조선사람들의 기호에 맞지 않아 습관상 잘 마시지 않았다는것을 알수 있다.

차나무잎에 의한 차가 아니라 다른 식물의 열매와 잎, 뿌리를 우려마시는 조선식차는 조선봉건왕조 후반기에 널리 일반화되였다.

류득공(1748년-?)이 쓴 《경도잡지》에 의하면 당시 많은 사람들은 생강이나 귤, 닭은 찹쌀, 삼송순 등을 물에 우려 자주 마시였다고 한다.

조선봉건왕조시기에 편찬된 《음식지미방》, 《산림경제》, 《증보산림경제》, 《규합총서》등에서도 여러가지 종류의 조선식차들이 소개되였다.

우리 인민들은 오래전부터 고려의학과 식생활에서 널리 리용되던 고려약재를 써서 기호성음료를 약효성음료로 그

범위를 넓혀나갔다.

그러한 차로서는 오미자차, 구기자차, 결명자차, 생강차, 인삼차, 유자차, 율무차, 들깨차, 보리차, 살구씨차 등의 조선식차를 들수 있다.

차음료 리용과정에 우리 인민들은 차를 단순히 음료로만이 아니라 사람들의 건강과 장수에 유익한 음료로 발전시켜나갔으며 이로부터 차음료를 만들 때 차감은 불김에 의하여 말리는것이 좋다고 하였다. 또한 차를 지나치게 많이 마시는것은 좋지 않으며 너무 진한 차를 마시지 말아야 한다고 하였다.

차를 달이는 방법에서도 숯불을 써서 물이 끓어오를 때 찬물을 조금 붓고 다시 끓어오르면 또 부었다.

이렇게 4~5번 하면 빛과 맛이 다 좋아진다고 하였다.

그리고 차달이는 주전자도 돌주전자가 더 좋다고 하였다.

이와 같은것은 차음료 리용과정에 창조된것으로서 차의 약리적효과를 더욱 높여주었다.

그 가운데는 감나무잎, 오미자, 솔잎, 구기자, 귤껍질로 만든 차와 국화꽃잎을 록두가루에 묻혀 살짝 데친 다음 꿀물에 타서 만든 국화차, 생강즙과 참대줄기에서 나오는 진액을 함께 끓여 꿀물에 탄 강죽차, 유자껍질과 배를 썰어 꿀물에 타고 석류알을 띄워 만든 유자차, 석류껍질을 꿀물에 탄 석류껍질차, 매화나무열매를 보드랍게 가루내여 꿀에 재웠다가 얼음을 띄운 물에 타서 만든 매화차, 채 자라지 않은 어린 순채잎을 꿀에 탄 오미자즙에 띄워 만든 순채차 등이 있었다.

이렇듯 우리 인민은 계곡이나 산, 들에서 나는 자연적인 나무잎을 기본으로 하는 차를 즐겨마셨다.

이러한 차들은 조선차의 기본을 이루면서 발전하여왔다.

조선봉건왕조시기 조선차와 함께 작설차가 소문났는데

이 차는 산채라고도 하였다.

이것은 아직 완전히 피지 않은 차나무의 새순을 리용한것으로서 그 모양이 참새혀와 비슷하여 작설이라고 하였다.

차를 마시는데서 지켜야 할 일정한 도덕이나 례절을 뜻하는 용어도 이 시기 많이 생겨났다.

물론 고려시기 궁중이나 관료들속에서 차를 마실 때 방안분위기, 차그릇의 용도, 차를 끓이는 기구, 차잎의 성질과 그 맛, 차마시는 방법 등 후세에 전해온 차도의 규범, 상징적인 의미들이 통용되여있었다고 하지만 그것은 극히 일부 계층에 해당되는것이였다.

이러한 경향은 조선봉건왕조시기에도 거의 변함이 없었다.

차도는 일부 차를 즐기는 사람들속에서 지켜진 관습이였다.

그러므로 조선봉건왕조 후반기에 이르러 명절에 지내는 제사를 차례(다례)라 하고 간소한 음식을 다과라고 하며 차마실 때 먹던 과자를 다식이라고 하면서도 차를 마시는데서 지켜진 차도풍습은 일반화되지 못하였다.

그것은 중국이나 일본에서의 차는 필수적인 음료로 리용되여 차마시는 풍습이 성행하였지만 우리 나라에서는 차를 필수적인 음료로 여기지 않았기때문이다.

또한 우리 나라에 이웃나라들에서 볼수 없는 숭늉이라는 음료가 있는것과도 관련된다.

조선사람은 식사를 끝낸 다음에는 곧 숭늉을 마시는것을 하나의 식생활풍습으로 여겨왔다.

그것은 숭늉이라는 음료를 통하여 인체에 필요한 수분을 보장할수 있었던것이다.

여기에다 어디에 가나 샘물이 솟아나고 골짜기마다 맑고 깨끗한 물이 흘러 그 물을 직접 마시기도 하였으므로 차나

무의 잎을 우려서 마시는 차음료가 필수적인 생활상요구로 제기되지는 않았으며 차잎을 리용한 음료가 없이도 식생활이나 일상생활에서 아무런 불편을 느끼지 않았다.

우리 인민은 차나무잎으로 만든 차음료보다 여러가지 과일이나 약용식물을 달여마시는 조선식차를 더 즐겨하였다.

조선차의 특징은 다른 나라의 차처럼 흥분제가 위주로 되여있지 않고 약효성분들을 많이 가지고있는것이다.

솔잎차에는 비타민C가 많다.

솔잎 우린물은 진통약, 보약으로 류마치스성질병, 신경통, 관절염, 잠장애, 고혈압에 쓴다.

그러므로 솔잎차를 마시면 소화가 잘 되고 관절염, 고혈압, 간염 등을 막아준다.

또한 식사전에 한 고뿌, 피로할 때에 한두잔 마시면 원기를 돋구고 정신을 맑게 해준다.

감나무잎차에는 비타민C가 많이 들어있다.

즉 잎에는 비타민(B_1, B_2, C, K, P), 플라보노이드(아스트라갈린), 올레아놀산, 우르솔산, 베툴린, 탄닌 등이 들어있다.

잎에 들어있는 이러한 성분들은 세포의 로화를 막으며 피속의 콜레스테롤을 낮추고 모세혈관의 투과성을 낮춘다.

또한 감나무잎차를 마시면 고혈압을 예방하거나 동맥경화와 위출혈, 당뇨병, 뇌출혈 등의 치료에 효과가 있으며 피를 깨끗하게 하고 백혈구의 역할을 높여 몸의 저항력을 세게 하며 콩팥염, 동맥경화증, 위장출혈, 당뇨병, 괴혈병을 예방하거나 치료하는데 효과가 있다.

이와 함께 영양약, 피로회복약으로도 쓰며 로화를 늦추고 건강하게 한다.

그리고 피줄을 든든하게 하고 피멈춤작용이 강하며 여러

가지 유독성금속으로 인한 독을 풀고 세포가 로화되지 않게 한다.

귤껍질차는 물고기와 게에 의한 식중독을 예방하고 배가 불어나는것을 없애고 가래가 끼면서 기침이 심하고 가슴이 쓰린 증상이 있는 사람에게 특히 좋다.

차는 일반적으로 기본재료를 물에 넣고 끓여서 그의 성분을 우려내고 여기에 당분, 향료 등을 넣어 만든다.

주로 더운물로 마시며 일부 찬물로 마시는 경우도 있다.

조선봉건왕조시기 우리 인민이 즐겨마신 조선식차의 품종별조리법을 《음식지미방》, 《규합총서》, 《증보산림경제》를 통하여 볼수 있다.

구기자차-붉게 익은 구기자에 말린 누룩을 넣고 향유를 섞어 물에 타서 소금을 조금 넣고 끓여 마신다.

국화차-국화꽃잎을 록두농마에 묻혀 잠간 데쳐 건져서 꿀물에 타서 마신다.

강죽차-생강즙, 죽력을 끓여 꿀에 타서 마신다.

강귤차-귤과 생강을 함께 끓여서 꿀을 타서 마신다.

유자차-유자껍질과 배를 가늘게 썰어 꿀물을 타고 석류를 띄워 마신다.

포도차-포도즙과 생강즙을 끓인 물에 넣고 꿀을 타서 마신다.

당귀차-당귀를 썰어 꿀물을 타거나 당귀의 줄기나 잎을 머루와 함께 꿀에 재웠다가 더운물에 섞어 마신다.

순채차-순채의 어린잎을 꿀에 탄 오미자즙에 띄워 마신다.

록두차-록두를 끓여서 마신다.

백엽차-잣나무잎을 밥우에 놓고 쪄서 그늘진 곳에서 말리워 달여 마신다.

찔광이차-찔광이를 달여서 꿀을 섞어 마신다.

이러한 차들은 우리 나라의 토산차로서 근대와 현대에도 우리 인민의 사랑을 받으며 널리 리용되고있다.

이처럼 우리 인민들은 우리 나라의 산과 들에서 자라는 약용식물의 열매와 잎, 뿌리를 리용한 조선식차를 즐겨마시였으며 차나무에 의한 차음료도 식생활에 합리적으로 리용하였다.

위대한 수령 **김일성**동지께서는 우리 인민들이 차나무잎에 의한 차를 마시도록 하시기 위하여 몸소 차나무를 심고 재배하시면서 그에 대하여 연구하시였다.

중국의 산동성에서 자라는 차나무가 같은 위도상에 있는 우리 나라의 옹진반도에서도 잘 될수 있다고 가르쳐주시면서 황해남도 강령군과 강원도 고성군에 차나무모를 심게 하시였다.

그리하여 얼마후에는 강령군과 고성군에 차나무들이 뿌리를 내리고 숲을 이루게 되였다.

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 나라가 어려움을 겪던 시기에도 차나무재배와 관련한 연구사업을 더욱 활성해나가도록 필요한 조치를 취해주시고 농업과학자들이 생산한 차를 《은정차》로 부르도록 하시였다.

그리시면서 강령땅에 꾸려진 은정차재배원에서 생산된 차를 몸소 여러차례에 걸쳐 료해하시고 다른 나라에서 만든 차보다 낫다고, 앞으로 은정차재배원을 더 잘 꾸리고 차를 많이 생산하면 우리 수령님께서 바라시던대로 우리 인민들이 차를 마실수 있게 될것이라고 뜨겁게 말씀하시였다.

뿐만아니라 은정차재배관리국을 새로 내오도록 하시여 은정차생산과 관리. 판매에 이르는 모든 과정을 통일적으로 지도하도록 해주심으로써 차음료의 물질기술적토대를 마련

해주시였다.

위대한 수령님들의 숭고한 인민사랑의 력사를 그대로 이어나가시는 경애하는 최고령도자 **김정은**동지에 의하여 우리 인민들은 절세위인들의 뜨거운 사랑과 배려에 의하여 꽃펴난 차나무재배의 혜택을 입으며 새로운 차문화를 창조해나가고있다.

예로부터 우리 인민들이 리용한 일부 차음료의 특성과 만드는 방법을 보면 다음과 같다.

인삼차

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 다음과 같이 교시하시였다.

《우리 나라 차에는 명산물인 인삼을 비롯하여 오미자, 오갈피, 결명자를 가지고 만든 차들이 있습니다.》

인삼차는 인삼가루를 넣고 끓여 우려낸 음료로서 보혈, 강장, 원기회복에 특효가 있다.

일반적으로 인삼은 심어서 5~6년생부터는 뿌리를 캐서 쓸수 있다.

이때 방금 캐낸 인삼은 《수삼》, 잔뿌리와 겉껍질을 긁어버리고 해별에 말리운 인삼은 흰색을 띤다고 하여 《백삼》, 인삼

인삼차

을 증기에 쪄서 해별에 말리운것은 붉은색을 띤다고 하여 《홍삼》, 진한 사탕물에 넣고 졸여낸 인삼은 《당삼》, 인삼의 잔뿌리를 해별에 말린것은 《미삼》이라고 하였다.

고려인삼에는 사포닌, 아미노산, 광물질 및 미량원소, 효소, 각종 비타민을 포함한 여러가지 유효성분들이 들어있다.

이로부터 고려인삼은 강장, 면역기능항진, 중추신경계통흥분, 조혈기능강화, 음식물의 소화 및 흡수기능촉진을 비롯하여 시력을 높이고 혈당량을 낮추며 열물분비를 빠르게 하는 등 건강에 유익한 약리작용을 한다.

이밖에 고려인삼은 몸이 허약한데, 병의 회복기, 앓고난 뒤에 몸을 추세우는데 보약으로 쓰이며 만성위염, 당뇨병, 잠장애, 저혈압, 성기능장애, 간염, 암세포억제 등에도 매우 효과가 크다.

그리하여 우리 인민들은 오랜 옛날부터 몸을 보호하고 질병을 고치는데 고려인삼을 많이 리용하여왔다.

인삼차 만드는 방법을 보면 먼저 인삼을 물에 넣어 끓이다가 생강과 대추를 넣어 조금 더 끓인다.

홍삼(인삼)은 건져 내여 두께가 0.5㎝ 되게 썰어서 다시 넣고 끓인 다음 건져 낸다.

뜨거운 인삼차물 150ml에 당분을 알맞춤하게 타고 홍삼쪽을 띄워 자주 마신다.

인삼차는 고혈압환자, 출혈성소인, 열이 있는 경우 삼가하는것이 좋다.

보리차

보리차는 닦은 겉보리를 더운물에 우려서 만든 차로서 영양가가 높으며 구수한 맛을 내면서 소화도 잘 된다.

보리에는 당질, 단백질, 기름, 섬유소, 회분들이 들어있다.

보리차를 만들기 위해서는 먼저 잘 마른 겉보리를 거뭇거뭇하게 닦은 다음 그것을 깨끗한 천에 싸서 85~90℃되는 물에 넣어 천천히 그 맛이 우러나오도록 한다.

보통 닦은 겉보리와 물의 량은 겉보리 100g에 물 2L정도면 적당하다. 다음 깨끗한 약천에 밭아 당분을 넣어 맛을 들인다. 이때 당분함량은 8~10%로 한다.

보리차는 여름에는 차게, 겨울에는 덥게 하여 마신다.

보리차는 소화가 잘 안되거나 밥맛이 없을 때, 어린이영양제(비타민B군)로도 리용한다.

보리차

결명자차

오미자차

결명자차

결명자차는 결명자씨를 넣어 만든것으로서 흔히 가정들에서 만들어 마실수 있는 차의 하나이다.

결명자차를 만들려면 대체로 결명자씨를 잘 손질하여 물이 들

어있는 차그릇에 넣고 끓인다.

누런 차물이 우러나면 처음 물량만큼 더 붓고 여기에 당분을 넣어 다시 약간 끓인다.

결명자차는 음료로 쓰일뿐 아니라 변비증, 고혈압병, 시력감퇴증 등을 치료하는데도 쓰인다.

강냉이수염차

오미자차

오미자차는 오미자를 우려서 만든 차로서 연분홍색을 띠며 달고 시큼한 맛과 상쾌한감을 준다.

생강차

오미자는 열매가 단맛, 쓴맛, 짠맛, 매운맛, 신맛 등 다섯가지 맛을 낸다고 하여 지어진 이름이다.

오미자에는 단백질, 지방, 당질, 광물질, 비타민C, 아미노산, 당분, 유기산, 정유, 펙틴, 탄닌 등이 들어있다.

맛은 시고 성질은 따뜻하며 폐, 신, 비경에 작용한다.

주로 기와 폐를 보하며 기침을 멈추고 신과 정을 보하고 눈을 밝게 한다. 그리고 진액이 생겨나게 하여 갈증을 멈추고 가슴이 답답한 증세를 낫게 한다.

오미자차를 만드는 방법을 보면 먼저 오미자를 깨끗이 손질하여 40℃정도의 물에 10시간정도 담가두어 빨간물

이 우러나게 한다.

다음 90℃에서 30분간을 우려내여 받은 물에 당분을 넣어 만든다.

오미자차는 더운 상태에서 마실수도 있고 차게 해서 마실수도 있다.

오미자차는 허약, 무력증, 피로, 식은땀나기, 영양실조증때 보약으로 쓰며 기관지천식, 기관지염, 간염치료에도 효과가 있다.

또한 오미자는 유기체의 면역기능을 높이며 중추신경계통에 대하여 흥분성을 높이고 육체적 및 정신적피로의 회복을 빠르게 한다.

오미자는 동맥경화를 막는 작용과 물질대사에도 영향을 주는데 혈당량을 낮추며 조직의 글리코겐함량을 높이고 젖산함량을 낮춘다.

강냉이차

강냉이차는 우리 나라에 흔한 강냉이를 가지고 간단한 방법으로 만들수 있는 좋은 음료이다.

강냉이에는 농마, 단백질, 기름, 당분, 섬유소, 회분 이밖에 여러가지 비타민이 있다.

강냉이차 만드는 방법을 보면 먼저 강냉이 30g을 씻어 물을 찌우고 볶음판에 둔 다음 약한 불에서 노르스름하게 닦는다.

그 다음 여기에 끓는 물 300ml를 붓고 15분동안 끓인 다음 당분을 넣고 차거르개에 밭아 따끈하게 덥힌 차고뿌에 담는다.

강냉이차는 콩팥염, 당뇨병, 방광염 등에도 효과가 있다.

기장차

기장차 만드는 방법을 보면 먼저 기장쌀 50g을 씻어 채반에 건져 물을 찌운 다음 볶음판에 두고 약한 불에서 고소하게 닦는다.

닦은 기장쌀을 남비에 옮겨 담고 끓는 물 400ml를 부어 끓인다.

그리고 색이 우러나면 당분을 넣고 차거르개에 밭아 따끈하게 덥힌 차고뿌에 담는다.

오래 끓이면 걸죽해지므로 알맞춤하게 끓여야 한다.

기장차는 비타민PP결핍증과 관련된 질병의 예방치료에 효과가 있다.

살구씨차

살구씨에는 청산배당체인 아미그달린이 있으며 이것이 효소에 의하여 벤즈알데히드, 청산, 포도당으로 분해된다.

씨앗에는 기름, 단백질, 섬유소, 회분 등이 들어있다.

살구씨차를 만들 때에는 먼저 남비에 살구씨가루 40g을 두고 더운물 500ml를 조금씩 부으면서 몽오리가 생기지 않게 푼 다음 당분을 두고 저으면서 끓여 따끈하게 덥힌 차고뿌에 담는다.

닦은 살구씨로 만들 때에는 살구씨를 물에 불구었다가 분쇄기에 넣고 보드랍게 갈아 채에 밭아서 우와 같은 방법으로 끓여낸다.

살구씨차는 기침을 멈추고 대변이 잘 나가게 하며 땀이 나게 하고 독을 푼다.

또한 기침이 나고 숨이 찬데, 기관지염, 기관지천식, 페결

핵 등에 쓰며 뒤굳기, 고기를 먹고 체한데에 쓴다. 하루 쓰는 량은 5～12g이다.

많은 량을 먹으면 호흡중추, 혈관운동중추 기타 중추들을 마비시킨다.

사과차

사과에는 당분, 유기산, 비타민, 단백질, 지방, 비타민PP 등 사람의 몸에 필요한 영양물질이 많이 들어있다.

사과에 들어있는 당질의 대부분은 과당, 포도당, 수수당 등이다.

사과의 신맛을 내는것은 유기산인데 대부분은 사과산이며 적은 량의 레몬산과 주석산이 있다.

방향성성분으로서는 개미산과 초산, 카프론산 등이며 그것들이 향기를 낸다.

사과차를 만들려면 남비에 말린 사과 15g과 물 250ml를 두고 향기와 색갈이 우러날 때까지 약 20분동안 끓인다.

여기에 당분을 두고 차거르개에 받아 따끈하게 덥힌 차고뿌에 담아 마신다.

생강차

생강에는 단백질, 지방, 당질, 기타 광물질염과 비타민A, B_1, B_2, C 등이 들어있다.

또한 생강은 항균작용이 있어 차음료뿐아니라 식료가공에도 널리 쓰이고있다.

생강차는 먼저 생강 100g을 껍질 벗긴 다음 얇게 썰어서 물 1.4L와 사탕가루 20g, 꿀 50g과 함께 남비에 두고 끓인다.

생강물이 충분히 우러나면 채에 받는다.

채에 밭은 생강물을 고뿌에 담고 대추 20알과 잣 25알을 띄워 마신다.

홍차

홍차를 만들기 위해서는 먼저 어린 차잎을 그늘에서 말리면서 물기를 날려보내고 발효가 잘 되게 18시간동안 연화시킨다.

그다음 골고루 흔들어주면서 작은것과 큰것을 갈라내여 잘 비벼주며 습도가 20~25%인 발효실에 골고루 펴놓고 발효시키면 맛, 색갈이 변화되는데 이것을 말려서 형태를 잡아 포장한다.

홍차의 질은 차잎속에 들어있는 탄닌의 함량에 관계되는데 탄닌함량이 많은것이 질좋은것이다.

홍차는 끓이지 말고 뜨거운 물에 우려서 마셔야 색과 향기가 그대로 난다.

일반적으로 홍차를 만들려면 따끈하게 덥힌 사기그릇에 말린차잎 3g을 두고 끓는 물 200ml를 부은 다음 뚜껑을 덮어 2~3분동안 놓아둔다.

그리고 향기와 색갈이 우러나면 채에 밭아 따끈히 덥힌 차잔에 붓고 꿀물을 두고 마신다.

미삼랭차

오매랭차

오과차

미삼랭차

미삼은 인삼의 잔뿌리로서 피로회복과 체력증진 등에 좋다.

미삼랭차는 미삼을 씻어 꼭지부분을 자른 다음 잔뿌리와 몸통부분으로 나누고 돌그릇이나 오지그릇에 넣고 물을 부어 서서히 달인다.

달인 미삼랭차를 채에 거른 다음 차게 식혀가지고 차잔에 맑은 차물을 붓고 요구에 따라 꿀을 넣어 마신다.

차게 마실 때에는 신선한 어린 수삼이 좋다.

미삼랭차의 약리적효과는 인삼차와 같다.

오매랭차

오매랭차 만드는 방법을 보면 먼저 오매를 씻어 물에 불군 다음 그것을 그대로 오지그릇이나 남비에 오매와 오매를 불군 물을 쏟아넣고 끓인다. 그리고 일정하게 끓으면 보통불에서 은근히 달이며 여기에 과일의 살을 으깨여 씨를 뺀다음 거른물에 꿀을 넣고 끓여 식힌 다음 소독한 항아리나 병에 담아 차게 보관한다.

음료로 낼 때 찬물 1고뿌에 1숟가락 정도 타고 얼음과 잣알을 띄워 마신다.

현미차

현미속에는 단백질, 당질, 지방질, 섬유소, 회분이 들어있으며 그밖에 약간의 비타민B_1, B_2 등이 있다.

현미의 겉층인 쌀겨(열매껍질, 씨앗껍질, 호분층)에는 지방질, 비타민 등의 영양물질이 들어있다.

현미차의 재료비률은 현미 반고뿌와 물 10고뿌이다.

현미차는 현미를 물에 씻어 건진 다음 물기가 없도록 말린 후 남비에 담고 타지 않도록 흔들면서 알이 하얗게 될 정도로 닦는다.

먹을 때 1명분(현미 2숟가락, 물 1.5고뿌)씩의 량을 주전자에 넣고 끓여낸다.

현미에는 단백질, 기름외에 칼시움, 철, 망간 등의 광물질이 많이 들어있어 현미차는 사람의 건강에 좋은 음료로 널리 리용되고 있다.

곡차

곡차의 재료로는 보리 2.5숟가락, 흰콩 2.5숟가락, 강냉이 2.5숟가락, 물 10고뿌이다.

만드는 방법을 보면 보리와 강냉이, 흰콩은 손질하여 닦는다.

닦을 때 겉껍질이 약간 탈 정도로 알맞게 닦아야 구수하다.

곡차

록두차

닦은 낟알에 물을 붓고 끓인 후 맛과 향이 우러나면 채나 보에 밭아 잔에 찌운다.

곡차는 영양가가 높고 맛이 구수하며 자극이 없어 누구나 다 즐겨마실수 있는 음료이다.

록두차

록두에는 조단백질, 농마, 기름, 조섬유소, 회분이 들어있다.

록두차의 재료비률은 록두 1고뿌, 물 12고뿌이다.

록두차 만드는 방법을 보면 록두를 씻어 남비에 담고 물을 부어 삶는다. 이때 끓으면 찬물을 부어 가라앉혔다가

둘쭉차

은행잎차

다시 삶는다.

록두가 터질 정도가 되면 채에 쏟아 으깨거나 천주머니에 넣고 짜서 소금으로 간을 맞춘다.

오과차

오과차의 재료로는 밤 10알, 계피 10g, 대추 10알, 마른인삼 1뿌리, 마른 귤껍질 20g, 물 20고뿌정도이다.

오과차 만드는 방법을 보면 밤은 씻어 불구고 계피와 귤껍질은 잘게 쪼갠다. 대추, 마른인삼은 씻어서 쓴다.

그 다음 오지그릇에 재료를 넣고 물을 부어 센 불에 끓이다가 약한 불에 달인다. 물이 절반쯤 줄고 재료가 물크러지면 채에 거른다.

오과차는 따뜻하게 데워 차잔에 붓고 썬 대추를 띄워 마신다.

또한 밤과 인삼, 대추, 계피 등 약재에 물을 붓고 달이여 마시면 몸에도 좋고 마시기도 쉽다.

오과차는 몸의 여러 기능을 원활하게 해줄뿐아니라 향과 맛, 색갈이 서로 어울려서 좋은 맛을 낸다.

오과차는 향이 독특한 귤껍질과 인삼, 계피, 대추가 배합되여 좋은 맛을 내는데 요구에 따라 한가지씩만 끓여도 좋고 호두나 은행, 밤, 생강 등을 첨가해도 좋다.

오래된 귤껍질일수록 좋고 위장과 내장, 신경을 자극하여 식욕을 돋군다.

인삼은 보혈과 강장의 효능이 있고 계피는 건위제로 쓰이며 대추는 젖산을 중화하고 혈액순환을 좋게 한다.

잣은 알이 통통하고 좋은것으로 골라 띄운다.

대추는 씻어 물기를 없앤 다음 절반 갈라 씨를 꺼내고 채친다. 칼에임을 잘 주어 둥글게 썰면 보기 좋다.

오과차를 마실 때 차에 잣알이나 대추를 띄우면 한결 정성스럽고 정갈하며 기름도 약간 보충할수 있다.

구기자차

구기자차의 재료로는 구기자 40g, 록차 2숟가락, 참깨 1숟가락, 물 10고뿌이다.

구기자차 만드는 방법을 보면 구기자는 물에 한번 씻은 다음 해당한 분량의 물을 붓고 30분동안 끓인다.

붉은색이 우러나면 채에 밭아 차잎을 넣고 1분동안 우린 다음 다시 밭아 차찌끼를 거른다.

닦은 참깨를 가루내여 채에 친다.

따뜻한 차잔에 차를 붓고 깨를 섞어낸다.

구기자는 우리 나라 그 어디에나 있으며 잎, 줄기, 열매, 뿌리를 모두 쓰는 약용식물이다.

구기자차에는 단백질, 탄닌, 회분, 가용성농마 등이 들어있다.

그러므로 구기자는 눈을 밝게 하고 보혈 및 자양강장의 효과가 있으며 신경쇠약, 당뇨병치료에 유익한 음료로 널리 리용되고있다.

또한 몸의 생리적작용이 원활해지고 오래된 병의 증상이 해소되여 건강에 좋으며 동맥경화를 예방하고 혈압을 정상으

로 만든다.

특히 몸이 허약한 사람들이 오래 마시면 몸을 추세울수 있으며 변비를 막고 몸안에 생긴 로페물을 몸밖으로 빨리 내보내는데 유익하다.

구기자차는 다른 차에 비하여 몸을 보호해주는 자양성강장제로서 당뇨병과 폐결핵, 폐염에 대한 약리적특성도 가지고 있으므로 예로부터 약재로 널리 쓰이여왔다.

구기자차는 구기자로만 만든것도 있고 다른것과 섞어서 만든것도 있다. 구기자로만 차를 만들려면 구기자를 더운 물(45℃)에 넣어 5~6시간정도 우린다.

우려낸 물을 세지 않은 불에서 천천히 달이면 맛이 좀 진해진다. 달인 차물을 깨끗이 밭아서 약 80℃정도로 하여 차잔에 붓고 사탕가루를 타서 마신다.

차 한잔을 만들려면 대체로 구기자 3g, 물 150g, 사탕가루 15g 있으면 충분하다.

구기자차는 심신을 상쾌하게 하며 피로를 빨리 풀어줄뿐아니라 신진대사를 왕성하게 하므로 일상적으로 물대신에 이 차를 마시면 건강에 아주 좋다.

구기자열매에는 베타인, 제아크산틴, 피살리엔(붉은 색소), 프로비타민A, 비타민(B_1, B_2, PP, C)이 들어있다.

구기자차

찔광이차

꿀차

열매의 물우림액은 혈압을 안정시키며 보약재료로 쓴다.

즉 간과 신이 허하여 어지럽고 눈이 잘 보이지 않는데, 유정, 음위증, 허리와 무릎에 맥이 없는데, 신경쇠약, 당뇨병 등에 쓴다.

구기자나무잎(푸른것)은 9월에 따서 그늘에 말려 고려약을 만든다.

잎에는 베타인, 루틴, 아스코르빈산, 다우코스테린 등이 들어있어 잎달인물은 간에 지방이 침착되는것을 막는 작용을 하며 보약, 동맥경화증치료약으로 쓰이고있다.

찔광이차

찔광이열매에는 당분, 유기산, 비타민C, 탄닌과 그밖에 색소물질이 들어있다.

찔광이차의 재료로는 찔광이 30g, 잣, 물 6고뿌, 약간의 꿀이다.

찔광이는 일명 《아가위》라고 하는데 찔광이나무의 열매를 둥글게 썰어 말린것이다.

능금보다 조금 작고 새큼한 맛이 나며 씨가 있다.

익은 열매를 따서 씨를 빼내고 해별에 말린 다음 종이봉지에 넣고 밀봉하여 습기가 없고 통풍이 잘 되는 장소에 매달아두고 쓴다.

찔광이차 만드는 방법을 보면 찔광이를 씻어 주전자에 담고 물을 부어 끓인다. 이때 센 불에서 끓기 시작하면 보통불에 30~40분정도 더 끓인다. 그 다음 푹 달여서 채에 밭은 차물을 받아두었다가 마실 때 다시 따끈하게 데워 차잔에 붓고 꿀을 탄 다음 잣알을 띄워 마신다.

소화불량이나 체했을 때 마시면 좋고 원기회복과 녀성들의

산전산후병에도 유익한 음료로 리용되여왔다.

꿀차

꿀차는 꿀 1숟가락, 물 1고뿌, 대추 1알정도를 한명분으로 한다.

꿀차 만드는 방법을 보면 먼저 물을 끓여 따뜻한 차잔에 붓고 꿀을 탄다.

꿀의 량은 요구에 따라 넣으며 대추씨를 꺼내고 대추를 가늘게 썰어 차에 띄워 마신다.

따뜻한 물에 타서 마시는 꿀은 특이한 향이 없는 유채꿀이나 잡꿀이 좋으며 식힌 물에 보리차 1고뿌, 꿀 1숟가락을 타고 얼음을 띄워 차게 마셔도 좋다.

수정과

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 다음과 같이 교시하시였다.

《숭늉과 수정과는 우리 민족의 고유한 음료입니다.》

수정과는 예로부터 우리 민족의 고유한 음료로서 향기롭고 달면서도 시원하며 독특한 맛을 가지고있다.

수정과는 곶감, 생강, 계피, 사탕, 꿀 등을 원료로 하는 음료로서 여기에는 곶감수정과와 잡과수정과가 있다.

특히 고려약재로 유명한 생강과 계피를 우려서 만든 수정과에는 원료속에 들어있는 비타민B_1, B_2, E, PP와 칼시움, 린 등이 많으므로 영양가가 높아 인민들속에서 널리 리용되였다.

수정과를 만들기 위해서는 먼저 생강을 얇게 썰어 다지고 계피는 잘게 부스러뜨린 다음 각각 따로따로 그릇에 담아 끓인다.

만일 생강과 계피를 한데 섞어 끓이게 되면 두 재료가 서로 반응하여 향기가 약해질뿐아니라 우러난 물맛도 슴슴해진다.

때문에 생강과 계피는 반드시 따로따로 끓인 다음 섞어쓰는것이 좋다.

생강과 계피를 끓여낸 물을 천에 밭아내고 그물에 꿀을 넣어 다시 끓인다.

끓여낸 물은 밭아서 항아리에 넣고 50～60℃로 식힌 다음 곶감을 넣고 꼭 봉하여 7～8시간정도 놓아둔다.

이때 곶감의 맛이 우러난다.

수정과를 마실 때에는 유리대접에 곶감 5～6개를 담고 수정과물을 부은 다음 잣알을 띄운다.

곶감은 껍질을 벗겨 꼬챙이에 꿰지 않고 그대로 말린것가

운데서 적당하게 마른것을 쓴다.

이러한 곶감의 꼭지를 떼고 씨를 빼여 동글납작하게 모양을 잡아 넣어두면 갈색물이 우러나고 단맛과 향기가 조화를 이루게 된다.

곶감은 따로 건져놓았다가 잣알과 함께 띄워 마시기도 하고 곶감을 처음부터 함께 넣어 잣알만 띄워 마시기도 한다.

이렇게 만든 수정과는 시원하면서도 달고 향긋한 맛이 난다.

《동국세시기》에서는 《곶감을 끓였다가 식힌 물에 담그고 거기에 생강과 잣을 넣은것을 수정과라고 한다.》고 전하고있다.

수정과는 곶감이 마른 다음부터 2월까지 식혜와 함께 흔히 마시는 찬 음료이고 특히 설명절날 세배하려 오는 손님에게 권하는 풍습이 있었다.

수정과는 명절음료로서 특색있을뿐아니라 건강음료로도 일러왔다.

수정과를 자주 먹으면 소화흡수에도 좋고 술을 마신 후에 뒤탈을 막는데도 효과가 있으며 기운이 없고 이몸에서 피가 나는 증상을 치료하는데도 특효가 있다.

또한 수정과는 패혈증을 막으며 피로를 푸는데 특효가 있다.

수정과는 원래 복숭아, 두충, 딸기, 석류, 배, 귤 등을 리용하여 만든 음료였지만 후에 잡과수

수정과

정과로 되여 발전하였고 다른편으로 곶감과 생강만을 써서 만든 음료도 수정과라고 하였다.

화채

우리 인민들은 예로부터 우리 나라의 산과 들에서 자라는 과일이나 열매, 식물을 리용하여 여러가지 음료를 만들어 마시였는데 그 대표적인것은 우림방법에 의한 화채였다.

화채는 과일을 일정한 모양으로 썰거나 얇게 저며 꿀에 재워 재료의 맛을 우려낸 다음 오미자물 또는 꿀물에 타서 잣을 띄운 음료이다.

화채는 신선한 과일을 그대로 쓰기때문에 과일의 고유한 맛과 향기, 색갈이 그대로 살아 누구나 즐겨마시는 음료이다.

화채를 만드는데는 딸기, 복숭아, 앵두, 배 등 신선한 과일들이 쓰이였으므로 과일의 고유한 맛과 색갈이 그대로 보존되며 비타민의 손실도 적고 사람의 몸에 필요한 물기와 당분, 광물질을 보충해주는것으로 하여 피로를 빨리 풀게 하고 물질대사를 촉진시켜준다.

화채에 들어있는 당분함량은 보통 18～20%이며 흔히 앵두, 도마도, 딸기, 복숭아, 배, 사과, 수박, 참외 등을 원료로 하고 만드는 재료에 따라 화채의 이름을 붙인다.

화채는 일반적으로 다음과 같이 만들었다.

먼저 잘 익은 신선한 과일 등을 골라서 깨끗이 씻은 다음 그대로 썰거나 껍질을 벗긴다.

다음 당분함량이 20%정도 되게 물에 꿀을 타고 끓여서 식힌다.

화채의 색을 돋구기 위하여서는 오미자를 50～60℃정도의 따스한 물에 2～3시간 담가 색이 우러나오게 하고 그것을 끓여서 식힌 꿀물과 섞는다.

오미자가 없을 때에는 다른 천연재료 또는 천연색소를 리용할수도 있다.

이때 과일즙을 같이 섞기도 한다.

유리그릇에 꿀물을 붓고 여기에 과일쪽 3～4개와 잣알 8～10알을 띄워 마신다.

화채는 주로 무더운 여름에 음료로 쓰인다.

화채는 만드는 방법에 따라 신맛이 나는 오미자물을 쓰는것과 꿀물을 쓰는것으로 갈라볼수 있다.

오미자물로 만든 화채는 진달래꽃, 장미꽃, 배 등을 쓰는데 재료에 따라 진달래화채, 장미화채, 배화채 등으로 부른다.

이밖에 농마를 얇게 밀어 익혀서 가늘게 썰어 띄우거나 삶은 보리에 농마를 묻혀 삶아내서 띄우기도 하였다.

오미자물은 오미자를 물에 하루밤쯤 담가 우려내면 다섯가지맛(신맛, 쓴맛, 매운맛, 단맛, 짠맛)이 천천히 우러나고 색갈은 진달래꽃처럼 고와진다.

이때 신맛과 색갈을 잘 맞추기 위하여 꿀물을 적당히 배합하였으며 지나치게 신맛이 나면 소금을 조금 넣어 만들었다.

꿀물로 만든 화채에는 딸기, 복숭아, 앵두, 감, 배, 석류 등이 쓰이였다.

조선봉건왕조시기의 문헌들인 《시의방》, 《해동죽지》에는 복숭아화채, 배화채, 앵두화채, 딸기화채, 석류화채, 진달래화채, 장미화채 등을 만드는 방법이 구체적으로 서술되여있다.

일부 화채 만드는 방법을 보면 다음과 같다.

배화채

배에는 당분, 단백질, 지방, 산, 린, 칼시움, 철 등이 들어있다.

이밖에 여러가지 비타민과 미량원소들이 들어있다.

배 300g을 껍질을 벗기고 속을 없앤 다음 일부(50g정도)는 0.2㎝ 굵기로 가늘게 썰어서 꿀을 탄 물을 두고 재우며 나머지는 즙을 낸다.

물 1L에 배즙, 꿀, 당분을 타서 화채물을 만들어 차게 한다.

그릇에 화채물을 붓고 꿀에 재운 배와 잣알을 띄워 마신다.

도마도화채

도마도에는 당분, 유기산,

배화채

도마도화채

광물질이 들어있으며 비타민A, B_1, B_2, C, PP, K 등이 들어있다.

열매껍질에는 펙틴이 있으며 적황색의 카로틴, 붉은색의 리코핀이 있다.

즙액에는 적은 량의 아미노산과 그 유도체인 아데닌, 트리고넬린 등이 들어있으며 열매에는 유기산과 기름산, 안토시안색소, 스테롤 등이 있다.

유기산(사과산, 레몬산)은 도마도에 고유한 신선한 맛을 주며 식욕을 돋구고 소화를 돕는다. 잎과 선 열매에는 항생, 억균작용을 하는 알칼로이드인 토마티딘이 있다.

그러므로 어린이들과 허약자들에게 영양식품으로 유익하며 그밖에 염류대사장애와 지방과다증환자에게 좋다.

도마도화채는 끓여서 식힌 당액에 도마도쪼각을 띄워 만든것으로서 산뜻하고 먹음직스러우며 시원한 감을 준다.

도마도화채 만드는 방법을 보면 먼저 당함량이 14～18% 되도록 끓여 식힌 당액을 만든다.

도마도는 잘 익은것으로 골라서 깨끗이 씻고 끓인 물에 넣어 30초동안 데쳐 껍질을 벗긴다.

이것을 2～4쪽으로 내여 얇게 썬 다음 유리그릇에 당액을 붓고 썬 도마도와 잣알을 몇알 띄운다.

이때 화채의 색을 내기 위하여 오미자물을 넣기도 한다.

주로 무더운 여름철의 음료로 마신다.

복숭아화채

복숭아에는 당분, 유기산, 단백질, 지방, 기타 비타민A, B, C 등이 들어있다.

복숭아화채는 복숭아 400g을 씨를 뽑고 얇게 편내여

물 1L와 사탕가루, 꿀과 함께 남비에 두고 끓여서 채에 밭아 식힌다.

복숭아 100g정도는 껍질을 벗기고 길이가 2㎝인 바른 삼각모양으로 편낸다.

그 다음 그릇에 화채물을 붓고 복숭아편과 잣알을 띄워 마신다.

사과화채

사과에는 당분, 유기산, 비타민C, 단백질, 지방, 비타민PP 등 사람의 몸에 필요한 영양물질이 많이 들어있다.

사과에 들어있는 당질의 대부분은 과당, 포도당, 수수당 등이다.

사과의 신맛을 내는것은 유기산인데 대부분은 사과산이고 적은량의 레몬산과 주석산이 있으며 방향성성분으로서는 개미산과 초산, 카프론산 등

사과화채　　수박화채

이 향기를 낸다.

사과화채는 꿀물에 얇게 썬 사과살을 띄워 여름철에 흔히 마시는 음료로서 상쾌한 맛이 나고 피로를 푸는데 좋다.

향기와 색갈을 더 좋게 하기 위해 오미자단물을 섞기도 한다.

사과화채를 만들기 위해서는 깨끗이 씻은 사과에서 껍질을 벗기고 살만을 얄팍하게 썰어 사탕가루에 재워놓는다.

미리 오미자를 물에 불구어서 불그레하고 향긋한 오미자물을 만든 다음 여기에 당분을 두고 끓여서 밭아놓는다.

이렇게 만든 오미자단물에 6～7배의 물을 타서 화채물을 만든다.

사탕가루에 재운 사과쪼각을 화채물에 한벌 덮일 정도로 넣고 잣을 까서 7～8알정도 띄워 마신다.

먹을 때에는 숟가락으로 조금씩 떠서 마신다.

수박화채

수박화채는 당분을 넣은 오미자물에 수박속살을 띄운 음료로서 색이 곱고 향기로우며 상쾌한 맛을 낸다.

수박에는 당분, 단백질, 지방, 광물질(칼시움, 린, 철 등), 비타민A, B_1, C가 들어있으며 그밖에 사과산, 아르기닌, 베타인, 시트롤린 등이 있다.

수박화채를 만들려면 먼저 오미자를 불군 물에 사탕가루를 두고 끓여서 식혀놓는다.

대접에 오미자물을 두고 그우에 씨를 뺀 수박살을 썰어서 띄우고 잣알을 넣어서 마신다.

사람의 몸에 필요한 물기와 당분, 기타 영양물질을 보장해주며 피로를 빨리 풀리게 하고 물질대사도 잘 되게 하는데서

효과가 있다.

수박화채는 또한 수박을 쪼개지 않고 통수박으로 만들기도 한다.

먼저 통수박의 꼭지쪽을 뚜껑처럼 도려내고 그안의 수박살을 떼서 씨를 골라낸다.

씨를 고른 수박살을 다시 수박속에 넣고 사탕가루, 꿀 등을 조금 넣은 다음 골고루 섞는다.

먹을 때에는 조금씩 떠내여 담아낸다.

수박에는 비타민A, B가 많이 들어있어 신장병과 각기병, 부종치료에 효과가 있으며 리뇨작용을 하므로 민간료법에서 리뇨제대신 쓸수 있다.

딸기화채

딸기에는 당분, 유기산, 단백질, 비타민C가 들어있으며 그밖에 철, 린 등이 포함되여있다.

화채를 만드는 방법을 보면 먼저 딸기를 깨끗이 씻어 물기를 없앤 다음 400g은 즙을 내고 나머지 200g은 얇게 저며서

딸기화채

앵두화채

당분을 두고 재운다.

물 2L에 딸기즙, 꿀을 타서 화채물을 만든다.

그릇에 화채물을 담고 사탕가루에 재운 딸기와 잣알을 띄워 차게 하였다가 딸기단술을 넣어 마신다.

앵두화채

앵두에는 당분이 들어있어 생과일로 먹거나 앵두화채를 만들어먹는다.

앵두화채를 만들 때에는 앵두로 즙을 만들어 꿀물을 두고 앵두와 잣을 띄워 차게 해서 마신다.

앵두화채를 만든 다음 인차 마셔야 색도 곱고 향기도 좋다.

그리고 앵두는 과일에 비해 씨가 크기때문에 그냥 먹는것보다 화채를 만들어먹는것이 더 좋다.

앵두화채 만드는 방법을 보면 잘 익은 앵두를 씻어 씨를 빼고 띄울 앵두 15알 정도는 사탕가루에 재워놓는다.

씨를 뺀 앵두는 갈아서 채에 밭은 다음 물에 당분을 넣고 끓여서 차게 식힌 물에 채로 밭은 앵두즙을 섞는다.

음료로 마실 때 화채그릇에 사탕가루에 재웠던 앵두를 담고 앵두즙을 부은 다음 잣알을 띄운다.

화채를 만들 때 앵두를 미리 넣으면 가라앉아 볼품이 없으므로 마실 때 넣는다.

동실동실 뜬 앵두는 어린이들의 구미를 돋구어주므로 앵두화채는 어린이들을 위한 음료로 널리 리용되였다.

일반적으로 화채에 잣알을 띄우는것은 음료를 마실 때 좋은 기름질을 함께 섭취하기 위한데 있다.

진달래화채

진달래잎에는 안드로메도톡신, 플라보도이드, 우르솔산, 정유 등이 들어있다. 잎은 고혈압치료에, 꽃은 신경통치료에 쓴다.

진달래화채를 만들려면 남비에 물 1L와 사탕가루, 꿀을 두고 끓인 다음 진달래꽃 490g을 두고 다시 끓여서 채에 밭아 식힌다.

그 다음 화채물을 그릇에 붓고 진달래꽃 3g(꽃잎 3～5개) 정도를 띄워 마신다.

귤화채

귤에는 물기가 많고 당분, 단백질, 기름, 섬유소, 무기질 등이 들어있다.

귤성분을 보면 비타민C 함량이 높다.

귤화채는 우선 귤 300g중에서 50g(1알)정도를 껍질을 벗기고 한쪼각씩 떼여 속껍질까지 깨끗이 벗겨낸 다음 사탕가루에 재워두며 나머지 귤은 귤물을 짠다.

적당한 량의 끓여서 식힌 꿀물 또는 꿀물을 귤물과 섞어서 랭장고에 넣어 차게 한다.

화채물의 당도는 보통 14～18%로 한 다음 화채그릇에 화채물을 담고 사탕가루에 재운 귤쪽들과 깐 잣알을 띄워서 마신다.

경단과일화채

경단과일화채는 과일에 찹쌀가루로 빚은 경단을 섞고 당분에 졸인 팥을 우에 놓아 음식재료가 많게 하여 음식감의

다양한 맛을 골고루 느낄수 있게 한다.

그 방법을 보면 먼저 찹쌀가루를 끓는 물로 익반죽하여 젖은 보를 덮어 재워놓는다.

그 다음 경단을 같은 크기로 둥글게 빚어 끓는 물에 차례로 넣은 다음 아래로 가라앉아 겉이 익었을 때 나무주걱으로 저어준다.

다시 끓으면 떠오르는것을 조리로 건져 흐르는 찬물에 헹구어 물기를 뺀다.

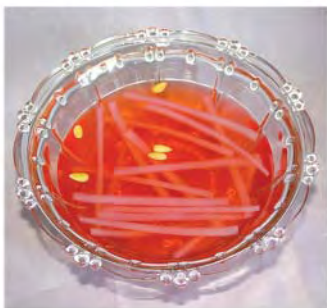
음료로 마실 때 경단과 과일을 담은 우에 당분에 졸인 팥을 얹고 찬 단물을 붓는다.

참외오미자화채

참외에는 단백질, 지방, 당분, 비타민A, B1, B2, C 등이 들어있다.

그밖에 나트리움, 칼리움, 칼시움, 린 등 광물질이 들어있으며 씨에는 지방이 35% 들어있다.

단맛이 많고 향기로우며 물이 많기때문에 여름철에 생과일로 먹거나 화채를 만들어먹는다.

참외오미자화채 만드는 방

오미자묵화채

경단과일화채

배오미자화채

법을 보면 먼저 1명분 재료로 참외 1개, 오미자 4숟가락, 물 8고뿌, 사탕가루 1고뿌, 잣알 1숟가락을 준비한다.

참외는 껍질을 벗기고 씨를 빼여 8등분한 다음 삼각형모양으로 썬다.

그리고 오미자를 하루밤정도 물에 우린 다음 물과 당분을 넣고 맛과 농도를 조절하며 참외를 띄우고 잣알로 장식한다.

오미자과일화채

오미자과일화채를 만들 때에는 먼저 오미자를 굵고 붉은것으로 골라 씻어놓는다. 과일은 씻어서 껍질을 벗겨 얄팍하게 썰어놓는다.

그 다음 오미자에 2배 정도의 물을 붓고 하루밤 우려서 채에 밭는다.

이렇게 한 다음 진한 오미자물에 끓여서 식힌 물을 부어 빛갈과 맛을 적당히 조절한다. 그리고 여기에 꿀물을 타서 단맛을 낸다.

음료로 마실 때에는 오미자물에 얇게 썬 과일을 띄운다.

오미자과일화채용으로는 방금 딴과일이 좋으며 그래야 화채색이 곱고 신맛이 잘 우러난다.

식혜

식혜는 밥을 엿길금가루로 삭혀서 만든 차고 단 음료이다.

밥의 농마를 분해하면 포도당, 길금당, 덱스트린 등이 얻어진다.

여기에서 길금당의 독특한 맛은 식혜맛의 기본을 이룬다.

이러한 음료를 언제부터 만들었는지는 자세히 알수 없으나 식혜에 대하여 1740년대의 《수문사설》에 기록되여있다.

그에 의하면 먼저 엿길금을 따뜻한 물에 껍질채 넣어 씻고 물을 채에 밭아 가라앉힌다.

엿길금은 가을보리를 물에 담가 싹이 뾰족하게 나오면 시루에 앉혀 물을 조금씩 주면서 기른다.

싹이 보리길이의 2배쯤 자랐을 때 바싹 말렸다가 필요할 때 망돌에 갈아서 쓴다.

깨끗하고 좋은 쌀을 택하여 된밥을 지어서 사기항아리에 담는다.

사기항아리에 엿길금의 웃물만 따라서 붓고 온도를 60~70℃로 4~5시간 유지하여

식혜

밥을 삭힌다.

이때 온도가 낮으면 밥이 쉬고 시여지며 온도가 너무 높으면 당화가 잘 안된다.

그러므로 뜨거운 물에 항아리를 담그고 간접적으로 보온하거나 따뜻한 온돌에 이불을 깔고 그속에 넣어 보온하는것이 합리적이다.

4시간정도 지난 후 뚜껑을 열어보고 밥알이 동동 뜨면 밥알을 조리로 건져서 찬물에 헹구어 다른 그릇에 담고 나머지 식혜물은 한소끔 끓이면서 꿀을 알맞춤하게 탄다.

식혜물이 끓을 때 생강 몇쪽을 넣거나 따로 생강물을 달여서 섞고 유자를 통채로 혹은 3～4쪼각을 내서 식혜물에 담그고 향기가 나게 한다. 잣알을 띄우기도 한다.

식혜를 흔히 감주와 같은것으로 여기는데 밥알이 삭아서 동동 떠오르면 밥알을 따로 건져 끓여서 차게 식혀 밥알을 띄워마시는것이 식혜이고 밥알이 다 삭아서 노릇노릇해지고 끈끈해져서 단맛이 날 때 끓여 단맛을 진하게 한 다음 따끈하게 마시는것이 감주이다.

그리고 식혜에는 유자, 감, 석류, 잣 등을 넣지만 감주에는 그러한것을 넣지 않는다.

그러나 감주도 흰쌀밥에 엿길금가루를 두고 삭혀서 마시는 음료라는 점에서는 식혜와 공통성이 있다.

19세기 초엽의 식혜만드는 방법에 대하여 《규합총서》에는 다음과 같이 전하고있다.

쌀을 깨끗이 씻어서 가마에 넣고 가마뚜껑우에 숯불을 놓아 아래우로 골고루 열을 가하여 찐 다음 밥을 항아리에 넣는다.

한편 더운물에 담그어놓았던 엿길금가루를 채에 밭아 거른 맑은 길금물을 항아리안의 밥이 잠길 정도로 부어넣는다.

종이로 아구리를 봉하고 온돌바닥에 놓아 익힌 다음 꿀을 섞은 찬물을 붓고 대추, 밤, 잣, 배 등을 넣으면 산뜻하고 감칠맛이 난다.

먼 곳에 보낼 때에는 밤, 대추는 넣지 않고 유자를 뜨거운 때에 넣어 향기가 나게 한다고 하였다.

20세기 40년대에 출판된 《조선료리학》이라는 책에 의하면 중국의 일품차라도 담박한 맛을 내는 우리 나라의 식혜만 못하다고 하면서 식혜를 늘 먹으면 소화가 잘 되고 혈액순환을 촉진시키며 마음도 상쾌해진다고 평가하였다.

식혜는 지방에 따라 여러가지 종류들이 있었다.

그중에서도 특히 유명한 식혜로는 강원도의 련잎식혜, 경상도의 찹쌀식혜가 널리 알려져있었다.

련잎식혜를 만드는 방법을 보면 다음과 같다.

깨끗이 씻은 련잎에 찰밥을 담고 길금가루를 푼 물을 부은 다음 물이 새지 않게 련잎을 끈으로 동여맨다.

이것을 2분의 1정도의 물을 담은 큰 그릇에 옮겨 뚜껑을 덮고 두툼한 천으로 싼 다음 더운 곳에 하루밤 놓아두면 밥알이 삭으면서 단물이 우러나 식혜로 된다.

찹쌀식혜는 찰밥에 길금가루를 푼 물을 붓고 당분을 넣어 삭힌 다음 밥알이 삭아 떠오를 때 솥에 두고 달여 만들었다.

이러한 식혜들은 일상음료로 또는 명절음료로도 리용되였다.

우리 인민은 해마다 설명절이면 여러가지 음식과 함께 음료로서 식혜를 만들어먹는것을 풍습으로 하여왔다.

백미장

백미장은 흰쌀을 푹 끓여서 만든 미음을 새큼한 맛이 날 정도로 숙성시킨것을 말한다.

백미장은 그 숙성법으로 보아 음료로 만들어먹은 력사가 오래다고 볼수 있다.

《고려도경》에서는 개경거리의 도처에 막을 쳐서 불상을 앉히고 큰 독에 백미장을 넣어둔다, 또 그것을 마실 그릇도 두고있다, 거리를 오가는 사람은 귀천에 관계없이 누구나 백미장을 마음대로 마신다고 기록하였다.

이것은 저자가 직접 자기 눈으로 보고 쓴것으로서 고려시기 발효음료로서의 백미장이 널리 리용되였다는것을 보여준다.

즉 수도의 여러곳에 백미장을 두고 갈증이 나거나 물을 마시고 싶을 때 누구나 자유롭게 마셨다는것이다.

백미장은 또한 기아로 굶주리는 경우에 마시기도 하였다.

옛문헌에는 13세기말에 중찬벼슬을 하던 한강이 경효왕에게 겨울철 아주 추울 때나 여름철 아주 더울 때에는 《장국》(죽물)을 끓여 굶주리고 목마른자들을 구제할것을 제기하였다고 기록하고있다.

여기에서 장국은 백미장을 의미하며 당시 죽물을 신맛이 나게 만들어 구황음료로도 썼다는것을 말해준다.

감주

감주는 흰쌀을 원료로 하여 만든 알콜함량이 낮고 단맛이 센 발효술로서 예로부터 우리 인민들이 즐겨마셔온 음료의 하나이다.

원래 감주는 보리길금으로 흰쌀밥을 삭힌 다음 약하게 발효시켜 만든것으로서 가정에서 만들어 즉시 리용하여온 음료였다.

그러나 오늘에는 높은 과학기술적토대에 기초하여 우리 인민의 기호와 현대적미감에 맞고 특색있는 단술이 공업적방법으로 생산되고있다.

감주는 일반적으로 노란곰팡이를 리용하여 흰쌀누룩을 만들고 여기에 찐 밥 등을 섞어서 당화, 발효시켜 만든다.

발효물의 겉면에 잔거품이 일면서 알콜함량이 2%정도로 되였을 때 술을 갈라내여 살균한 다음 차게 저장하였다가 제품으로 낸다.

감주에는 농마와 덱스트린, 6%이상의 당분과 2%정도의 알콜 등이 들어있다.

고려시기부터 전해오는 감주는 조선봉건왕조시기에 이르러 대

감주

중음료로 널리 리용되였다.

이로부터 가정들에서는 자기 지방의 특성에 맞게 감주를 즐겨 만들어마시였다.

일반적으로 감주를 만들자면 먼저 길금가루를 더운물에 풀어놓았다가 채에 밭아 앙금은 내놓고 웃물만 찌워 다른 그릇에 담아놓는다.

이것을 고슬고슬한 흰쌀밥에 부어 골고루 저은 다음 단지에 넣고 35~45℃에서 6～7시간 정도 더운 곳에 놓아두어 삭힌다.

밥알이 삭아서 떠오르기 시작할 때 끓여 뜸을 들이면 감주가 된다.

이렇게 만든 감주는 주로 평안도, 함경도일대의 사람들이 즐겨하였다.

이밖에 감주는 지방에 따라 묵은밥을 가지고 만들기도 하였다.

충청도지방에서는 보통 여름철에 먹다남은 찬밥에 누룩을 넣어 부뚜막에 놓아 삭힌 다음 당분을 적당히 두고 끓여 감주를 만들었다.

이러한 감주를 이 지방에서는 보리단술이라고 불렀다.

제주도지방의 감주는 충청도지방의 감주와 같은 방법으로 만드는데 다만 당분을 넣지 않는것이 다를뿐이다.

이 지방에서는 이러한 감주를 술감주라고 하였다.

감주는 당분함량이 많아 피로를 푸는데 효과가 컸을뿐아니라 소화흡수에도 좋고 장기능을 높여주는데도 유익한 음료로 일러왔다.

하기에 《해동죽지》에는 겨울에 뜨뜻한 온돌방에서 감주를 한공기 마시면 감기도 낫는다고 하였다.

오늘 우리 인민들은 일상생활에서 쉽게 만들어먹을수 있는

감주를 공업적방법으로 또는 가정에서 만들어 리용하고있다.

술

술의 발생과 발전력사

술은 식생활과 인연이 깊은 음료로서 그 리용력사는 매우 오래다.

일반적으로 술은 알콜성분이 들어있는 기호음료이다.

보통 에틸알콜성분이 10%이상 들어있는 액체를 술이라고 한다.

인류가 술을 만들기 시작한것은 사냥과 채집을 위주로 하던 신석기시대 원시인들이 일정한 기간 두고 먹기 위하여 저장하였던 산열매에서 절로 생겨난 술을 발견한 때부터라고 전하고있다.

이때로부터 원시인들은 산열매를 리용하여 과일술을 만들어먹었고 그후 목축업이 발전하면서 집짐승의 젖으로 젖술을 만들어먹었으며 농업이 발전하면서 낟알을 원료로 하여 보다 알콜도수가 높은 낟알술을 만들어먹었다.

이 술들은 다 자연계에 있는 야생발효균에 의한 자연발효현상을 리용하여 만든 발효술이였다.

증류기술과 효모제조기술이 발전하면서 술의 대량생산이 보장되게 되였으며 여러가지 술생산기술이 새로 발생발전하게 되였다.

술은 생산방법에 따라 발효술, 증류술, 가공술 등으로 나눈다.

발효술은 재배과일, 산과일 등을 발효시키거나 농마질원

료를 삭힌 다음 발효시켜서 얻어 발효액을 일정한 기간 맛을 들인 술이다.

여기에는 포도술, 사과술, 샴팡술, 청주, 막걸리 등이 있다.

증류술은 재배과일, 산과일, 농마질원료를 발효시켜 발효액을 증류하여 만든 술이다. 주정은 20～60%이며 맑고 깨끗하다.

여기에는 소주, 위스키, 람, 워드까, 브란디 등이 있다.

가공술은 먹는 알콜에 약초, 과일즙, 향료, 색소, 단맛감 등을 넣고 가공한 술이다.

가공술은 맛이 좋고 향기로운것이 특징이다.

여기에는 인삼술, 감홍로, 불로초술, 생강술 등이 있다.

술에는 푸젤유가 0.002～0.003%이하, 알데히드가 0.002～0.004%이하가 되여야 하며 메틸알콜은 없어야 한다.

일반적으로 술은 박달나무나 참나무통에 오래동안 저장하면서 맛을 들일수록 질이 좋아지는데 그것은 저장과정에 푸젤유, 알데히드 등이 적어지고 산, 에스테르 등의 향기물질이 생겨나며 참나무, 박달나무에서 우러나온 우림성물질이 조화되여 술맛을 부드럽고 상쾌하게 만들기때문이다.

금탄리유적, 쌍타자유적, 남경유적을 비롯한 여러 유적들에서 술잔으로 인정되거나 술항아리로 쓰이였다고 볼수 있는 질그릇들이 많이 발굴되였는데 이것은 우리 나라에서 일찍부터 술과 같은 음료를 만들어마셨다는것을 알수 있다.

또한《삼국지》에는 부여, 고구려에서 명절에 술을 마셨다는 기록이 있으며 특히 고구려사람들이 술을 잘 빚어 이웃나라에까지 널리 알려져있었다고 기록되여있다.

이것은 고대와 고구려시기에 벌써 술이 의례음식의 하나로 되여있었다는것과 그 제조기술이 매우 높은 수준에 있었다는

것을 보여준다.

발효술의 기원에 대하여서는 인류의 력사와 거의 같으리라고 추정하고있다.

즉 인류가 농업이나 목축업을 시작하기 전에 이미 술이 원시인들에게서 하나의 음료로 알려져있었다는것이다.

신석기시대이전에 사람들은 기후가 온화하고 자연적인 음식재료가 비교적 많은 곳을 찾아 떠돌이생활을 하는 과정에 산이나 들에서 나무열매나 과일을 따먹었으며 채집하여 소비하고 남은 과일이나 열매들은 그대로 남겨두었거나 일정한 장소에 특별한 시설이 없이 그대로 보관하였다.

이러한 과정이 되풀이되면서 그들은 자기들이 채집과 사냥을 하던 장소에 다시 오는 기회에 이미전에 남겨두었거나 자연상태로 보관해두었던 열매나 과일이 발효된것을 보게 되였으며 그것을 맛보는 과정에 발효술에 대한 인식을 가지게 되였다.

이렇게 되여 인류가 처음 알게 된것이 과일술이였다.

물론 짐승젖으로도 발효술이 생기지만 그 술을 알게 된것은 훨씬 후의 일이다.

원시인들이 처음 과일술을 알게 되였다고 본데는 일정한 타당성이 있다.

과일에는 보통 수분이 90%정도, 당분이 10%정도 들어있는데 껍질부분에는 효모균이 많다.

물, 당분, 효모가 있는 조건에서 온도가 20～30℃만 되면 발효가 되는것이다.

원시인들이 살던 수림들에는 돌배를 비롯한 자연과일들이 많았으므로 우에서 본것처럼 먹다버린것, 따다먹고 남은것 또 늦가을에 떨어져 움푹한 곳에 묻힌 과일들이 자연적으로 발

효되였을것이다.

구석기시대까지만 하여도 사람들은 발효된 과일즙이나 과일물을 그대로 마셨다고 보아진다.

그러나 신석기시대에 이르러 사람들은 발효술에 대한 인식이 높아짐에 따라 의식적으로 과일을 따서 단지나 항아리에 담아놓고 과일술을 만들어 그것을 잔에 담아 마시였다.

신석기시대유적에서 나오는 다양한 잔모양의 작은 그릇들은 바로 이러한것들이다.

질그릇을 비롯한 견고한 용기들은 당시 음식조리의 발전을 가능하게 하고 보다 문화적인 식생활관습이 이루어지게 하였으며 식생활을 계획적으로 할수 있게 추동하였다.

고대시기 술이 각종 의례행사에 리용되고 그 수요가 높아짐에 따라 술의 가공과 리용이 보다 발전하였다.

고대사람들의 제천행사에서 없어서는 안되는것이 술이였다.

당시 제천행사에 쓰인 술은 낟알로 발효시켜 만든 곡주였다.

고대사람들은 앞선시기의 발효원리에 기초하여 음식발효를 경험적으로 체득하고 술을 빚어 식생활에 리용하였다.

고대시기 고조선, 부여사람들이 《무천》, 《영고》와 같은 제천행사때에 노래부르고 춤추며 밤낮으로 술을 마셨다고 하였는데 이것은 술의 사용이 당시 보편화되고있었다는것을 말해준다.

우리 나라에서 술기원에 대한 신화는 없지만 술을 마시는 이야기는 주몽설화에서 찾아볼수 있다.

《제왕운기》에 의하면 주몽의 아버지 해모수가 하백의 세딸을 초대하여 술을 취하도록 마시게 하니 두딸은 놀라서 달아났으나 큰딸 류화는 해모수에게 잡혀 잠자리를 같이 하였다. 술에 얽힌 하루밤의 인연으로 류화가 잉태하여 낳은것이

바로 주몽이라는것이다.

고구려건국설화에 묘사된 술은 낟알로 빚은 술이였을것이며 이 사실을 통하여 고대에 술이 다양한 용도에 쓰이였다는것을 알수 있다.

낟알에 의한 발효술의 초기 가공방법은 다음과 같다.

술에 포함되여있는 에틸알콜은 당류가 효모에 의하여 발효될 때 생기므로 술을 만드는 최초의 단계에서는 당류를 어떻게 만드는가 하는것이 선차적이였다.

과일주는 처음부터 당분이 포함된 과즙을 발효시키는것이므로 그 공정이 간단하지만 낟알인 경우에는 낟알의 주성분인 전분을 효과적으로 당화시켜야 하므로 일정한 공정을 거쳐야 하였다.

누룩이 사용되기 전까지는 낟알이 상하여 스스로 당화효소가 생겨 술이 만들어지기도 하고 낟알을 물에 담갔다가 싹을 틔워 그것을 으깨여 당화시킨 다음 발효시켜 만들수도 있었다.

또한 낟알을 씹어서 침으로 당화시켜 빚는 방법도 있었는데 이러한 방법은 고대아시아의 여러 주민들, 중앙 및 남아메리카의 주민들도 적용하고있었다.

《삼국지》에는 낟알을 씹어서 술을 빚는데 이것을 마시면 능히 취한다고 하였다. 능히 취할수 있다는 말로 미루어볼 때 알콜농도가 그리 높지 않았을것이다.

낟알을 씹어 침으로 당화시켜 만드는 술은 17세기 우리 나라의 《지봉류설》에도 언급되여있는데 그것을 처녀들이 만든다고 하여 미인주라고 부른다고 하였다. 그러나 이러한 주조법은 곡주의 가장 시초적인 단계의 방법이였다.

고조선, 부여, 진국사람들도 이러한 여러가지 초기의 주조

속담

술 덤벙 물 덤벙

세상형편을 모르고 함부로 덤벙거리는 모양을 비겨 이르는 말.

술 취한 사람과 아이는 거짓말을 모른다

술 취한 사람이 속에 품은 생각을 숨김없이 말하게 되는 경우를 비겨 이르는 말.

술은 어른앞에서 배워야 점잖게 배운다

술은 웃사람과 함께 마셔야 못된 버릇이 붙지 않게 됨을 이르는 말.

술에 물탄것 같다

사람의 성격이나 품성같은것이 뜨뜨미지근하여 똑똑치 않음을 비겨 이르는 말.

처음에는 사람이 술을 마시다가 술이 술을 마시게 되고 나중에는 술이 사람을 마신다

정신이 똑똑할 때에는 사람이 분별있게 술을 마시지만 술에 취하여 정신을 잃으면 술김에 또 술을 마시게 되고 그 도수가 지나치면 술이 사람을 《잡아》먹어 신세를 망치게 만들어 놓는다는 뜻에서 술을 몸에 맞게 마시라는것을 비겨 이르는 말.

사후 술 석잔 말고 생전에 한잔 술을 달라

부모가 죽은 다음에 제사를 지내느라고 이것저것 차리지 말고 살아있는 동안에 한가지라도 더 대접해야 한다는것을 교훈적으로 이르는 말.

술 먹여놓고 해장하자 부른다

남을 그릇된 길로 이끌어놓고 뒤에 가서는 마치도 도와주는체 하는것을 이르는 말.

방법을 알고 식생활에 리용하였으며 당시의 술은 후세의 막걸리와 같은 곡주였다.

이렇게 만들어지고 사용된 발효술은 고대에 이어 중세시기에도 계승발전되였다.

중세 고구려사람들이 술을 즐겨마시고 술을 잘 빚었다는 것은 그들의 선조인 고조선, 부여사람들이 《무천》과 《영고》명절에 《련일 음주가무》, 《주야 음주가무》를 하였다는 사실에서도 충분히 짐작되며 또한 《삼국지》에 고구려사람들이 《발효식품을 잘 빚었다.》는 기록, 덕흥리벽화무덤 묘지명, 《제왕운기》의 주몽설화의 술이야기, 《삼국사기》 대무신왕때의 잉어와 술이야기 등을 통하여 술의 리용을 알수 있다.

고구려에서 술을 잘 빚었다는것은 당시에 장, 김치, 젓갈 등의 발전면모를 통해서도 리해되는 문제이다.

그것들은 다 높은 발효기술에 의하여 창조된것이였다.

고구려사람들은 낟알과 누룩을 리용하여 주정도가 높은 술, 낮은 술, 중간정도의 술 등 여러가지 술을 만들었다.

《삼국지》에 고구려에서 술을 잘 빚었다는 내용은 2～3세기의 사실을 전한것인데 고구려건국 초기의 실정을 반영한 동명성왕과 관련한 기사에도 술이 등장한다.

고구려에서 술은 풍년을 바라고 축하하며 관혼상제와 명절때뿐아니라 손님접대용으로, 일상음주용으로도 쓰이였다.

관혼상제 특히 결혼식에 술이 쓰인것은 《수서》에 고구려사람들은 결혼에 앞서 《고기와 술을 보낼뿐 재물을 보내는 례는 없다.》고 한데서도 알수 있다.

이것은 혼례와 같은 즐거운 날에 술을 마시는것이 풍습으로 되여있었다는것을 보여준다.

고구려에서 술은 군사적목적에도 리용되였다.

28년에 한나라군사들이 고구려에 침입하여 위나암성을 포위하고있을 때 을두지가 계략을 꾸며 대무신왕에게 말하기를 《한나라사람들은 우리의 암석지대에 물나는 샘이 없다 하여 오래동안 포위함으로써 우리들이 곤난해지기를 기다리는것이니 련못속에 있는 잉어를 잡아서 물풀로 싸고 또한 맛좋은 술을 약간 구하여 한나라군사를 먹이는것이 좋겠습니다.》라고 하였다. 그리하여 고구려는 잉어와 술을 보냈는데 한나라군사들은 성안에 물이 있으니 도저히 함락시킬수 없다는것을 알고 물러갔다. 맛있는 술이 있다는것은 맛이 그보다 못한 술도 있다는 말인데 이 자료를 통하여 당시 고구려에 여러가지 술이 있었다는것을 알수 있다.

술은 또한 국가적으로 중요한 건축공사에 동원된 사람들에게도 차례졌다.

덕흥리벽화무덤건설에 동원된 사람들이 《술, 고기, 흰쌀밥을 이루 다 먹을수가 없었다.》는 묘지명의 기록은 이것을 잘 말하여준다.

이런 사실 하나만 놓고도 고구려에서 많은 알곡이 술제조에 쓰이였고 술제조량도 많았으며 음주와 관련한 여러가지 생활관습과 질서 등도 있었다는것을 추측할수 있다.

고구려사람들이 술을 맛좋게 잘 빚었으므로 그것은 후세에 여러가지 전설로 내외에 전해졌다.

또한 《해동역사》에서는 《언폭담여》를 인용하면서 조선에 주암이 있는데 그 밑에서 술이 흘러나온다고 하였다.

《평양지》에서는 이것을 고구려때의 이야기로, 고구려의 수도였던 평양 모란봉의 주암산에 좋은 샘물이 있어서 맛좋은 술도 여기에서 솟아난다는 전설로 해석하였다.

고구려술에 대한 단편적인 자료를 통하여 고구려사람들이 일찍부터 여러 종류의 술을 만들고 그것을 여러가지 목적에 리용하였으며 음주생활에서의 일정한 질서와 관습, 술과 얽혀진 이야기들도 많았다는것을 알수 있다.

백제에서는 일찍부터 좋은 술을 만들었다.

이미 널리 알려진 개로왕이 고구려중 도림의 꾀임에 넘어가 술과 놀음에 빠져 국력이 약해지는 결과를 빚어내고 무왕 역시 술에 빠져있는 가운데 나라정사가 수습하기 어렵게 되였으며 백제의 마지막왕인 의자왕은 부왕이 놀던 사비강(백마강)에서 국운이 기울어져가는것도 아랑곳하지 않고 술에 빠져 망국을 재촉하다가 마침내 신라-당련합세력에 항복하는 추태를 부렸다는 이야기는 이를 실증해준다. 백제군주들이 마시던 술들은 당시 대외적으로도 이름난 맛좋고 향기로운 술이였다.

특히 백제에서 일찍부터 주조술이 발전하였다는 사실은 백제사람이 일본의 주신(술신)이 된 기록을 통해서도 찾아볼수 있다.

일본의 《고사기》에 의하면 당시 일본왕인 응신왕(270년-310년)때에 백제사람 인번(3세기말~ 4세기초)이 일본에 건너가 누룩을 써서 술을 빚는 새로운 방법을 가르쳐주었다고 한다. 그리하여 그는 일본의 주신으로 떠받들리우게 되였다.

응신왕자신이 그가 빚은 술을 즐겁게 마시며 취하여 다음과 같은 노래를 불렀다는 유명한 이야기가 전해진다.

수수호리가 빚어준 술에 내가 취했네
마음을 달래주는 술 웃음을 주는 술에 내가 취했네

삼국시기 신라와 가야에서도 술은 제천행사나 명절, 여러가지 의례, 풍년축하 등 여러 계기에 리용되였다.

신라에서 1세기 중엽 유리왕때 왕의 두딸이 6부(수도 경주의 6개 봉건귀족집단이 살던 지역)의 녀자들을 두편으로 나누어 하나씩 거느리고 음력 7월 16일부터 시작하여 매일 새벽부터 밤 10시까지 큰뜰에 모여 길쌈을 하여 음력 8월 보름에 가서 많고 적은것을 따져 진편에서 술과 음식을 차려서 이긴편에 사례하도록 하였다.

신라에서는 이것이 8월추석의 시작이였다.

이런 내용을 통하여 녀자들에게도 잔치나 가무놀이때에 술이 차례졌으며 즐겁게 마시였다는것을 알수 있다.

또한 6세기 중엽에 준정이라는 사람이 심한 질투끝에 남모에게 억지로 술을 먹여 취하도록 하여 죽였다는 한 토막의 글을 통해서도 술이 일상생활에 널리 사용되였다는것을 알수 있다.

일본에서 술제조의 유래는 백제를 비롯한 우리 나라의 주조술과 밀접히 련관되여있다.

백제의 인번뿐아니라 전기신라사람들도 일본땅에 건너가 신라주의 주조법을 전파하였다.

교또지방에서는 신라사람들이 술의 조상으로 되고있다.

일본의 10세기초의 《연희식》에는 멥쌀과 누룩을 써서 술을 만드는 신라식주조방법이 소개되여있다.

여기에는 술찌끼를 따뜻한 물에 풀어서 마시는 조주, 하루밤사이에 만드는 술인 분주 등 4가지 술종류가 기록되여있는데 이러한 술은 당시 후기신라의 술이기도 하였다.

이러한 술이 《삼국사기》, 《삼국유사》에는 미온, 지주, 료례 등으로 기록되여있다.

그것들은 다 멥쌀과 누룩으로 만든것인데 미온, 지주는 맛이 좋은 술이며 료례는 막걸리나 역시 농도가 약한 술이라는

것이였다.

식생활에서 술이 널리 사용됨에 따라 그에 따르는 일정한 규범도 있었다.

대표적으로 고구려의 술상차림을 보면 음식상과 함께 술상이 동반되여 식생활에 리용되였다.

고구려의 씨름무덤벽화에는 오른쪽에 2명의 녀자가 각각 방바닥에 앉아서 소반형식의 음식상을 받고있으며 왼쪽에는 주인공남자가 의자에 앉아 음식상과 술상을 받고있다. 음식상은 모두 네모형의 짐승다리소반인데 녀자의 음식상에는 3개의 음식그릇이 놓여있다. 남자주인공이 받는 음식그릇은 벽화가 떨어져 잘 알수 없지만 세발달린 둥근 술상에 술병(주전자)이 놓여있다.

음식을 나르는 장면도 그려져있는데 춤무덤의 안칸 왼쪽벽에는 부엌에서 만든 음식을 나르는 두 녀인이 형상되여있다. 한 녀인의것은 다리가 없는 오늘날의 쟁반과 같고 다른 한 녀인의것은 네모형소반 비슷하다.

고구려에서 소반의 리용은 건국 초기부터 일반화되여 있었다.

이것은 여러 무덤벽화의 그림과 앞에서 본바와 같이 이미 고대와 중세 초기의 평양시 락랑구역 정백동무덤에서 락랑국의 옻칠한 여러개의 나무밥상(소반)이 발견된 사실에서도 확증된다.

벽화와 유물자료들은 고구려사람들이 일정하게 관습화된 상차림규범을 가지고 그것을 지켜왔다는것을 말하여준다.

발해 및 후기신라시기 발해사람들 역시 고구려사람들과 같이 술을 즐겨마시였다.

이러한 사실은 이웃나라의 력사자료를 통하여 알수 있다.

옛문헌에는 왕효렴이 발해사신으로 일본에 갔을 때 일본사람들이 연회를 차려 그에게 여러가지 음식과 함께 술을 대접하였는데 그때 그가 마신 술량을 보고 일본사람들이 놀랐다고 한다.

또한 882년에 일본에 사신으로 간 배정과 그 일행을 위해 그 나라 사람들이 사신단이 지나가는 매 지역에서 음식과 술을 대접하면서 환대하였다.

이러한 사실은 발해사람들이 술을 즐겨마실줄 알았다는것과 그러한 술을 본국에서 일상적으로 마셨다는것, 따라서 발해에서 여러가지 술을 만들었다는것을 말하여주는것이다.

후기신라에서도 질좋은 술을 만들어 식생활에 리용하였다.

《해동역사》와 《지봉류설》에는 9세기 당나라 선비 리상은이 지은 신라술에 대한 시가 소개되여있다.

한잔 신라주의 기운이
새벽바람에 사라질가 두렵구나

이 시를 통하여 당나라의 시문을 짓는 선비들속에서 신라술이 매우 인기가 높았다는것을 알수 있다.

고려시기 술은 다양한 명칭을 가지고 발전하였다.

《고려도경》에서는 고려에서 누룩과 멥쌀로 술을 빚는다고 하였는데 《해동역사》에서는 이것을 풀이하여 고려술을 바로 신라주라고 하였다. 이는 신라주가 멥쌀과 누룩을 섞어 만든 술이였다는것을 말한다.

《고려도경》에 의하면 고려술은 술맛이 독하여 쉽게 취하지만 빨리 깨며 왕이 마시는 술은 량온서에서 따로 만드는데 청주와 법주 두가지이며 그것은 질항아리에 넣어 명주천으로 봉하여 저장해둔다고 전하고있다.

또한 잔치때 마시는 술은 달고 빛갈이 짙으며 사람들이 마

셔도 별로 취하지 않고 고려사람들은 일반적으로 술을 즐기는데 서로 많이 권하여 취하게 하는것을 례의로 삼으며 백성들은 량온서에서 빚은 좋은 술은 마시지 못하고 맛이 탁하고 빛갈이 뿌연것을 마신다고 전하고있다.

또한 《고려사》를 비롯한 여러 기록에 다양한 명칭을 가진 술이 기록되여있다.

《고려사》에 의하면 김진이라는 사람이 경상도 원수로 있을 때 도내의 이름난 기녀들을 모아놓고 휘하사관들과 밤낮으로 술을 마시고 놀았는데 그가 하도 소주를 즐겨마셨으므로 사람들은 그를 소주군이라고 불렀다고 한다. 이 일은 14세기 고려 말엽에 있었던 이야기이다.

이것은 고려시기 발효술의 한 종류로서 소주가 있었다는것을 보여준다.

고려시기에는 또한 포도주와 같은 술도 있었다.

14세기 전반기의 관료이며 학자인 안축이 화주에 있는 사람으로부터 포도주를 선물로 받고 시를 읊은 사실에서 당시 포도즙, 누룩, 밥으로 빚은 포도주가 상류계층들속에 알려져 있었다는것을 알수 있다.

고려시기 도소주는 정월초하루에 마시던 술로 알려져있다.

《동의보감》에 의하면 도소주는 흰삽주, 대황, 도라지 등 고려약재를 썰어서 주머니에 넣어 섣달 그믐날 보관했다가 정월초하루 이른 새벽에 꺼내여 청주에 넣어 끓인 다음 한잔씩 마시는것이였다고 전하고있다.

도소주를 설명절에 마시는것은 6세기 중엽의 《형초세시기》에도 나오는데 이것은 동북아시아 여러 나라들의 공통적인 풍습이였다.

고려시기 력사문헌에 기록된 다양한 술을 보면 다음과 같다.

13세기 전반기에 나온 여러 문인들의 합작가요집인 《한림별곡》에는 황금주, 백자주, 송주, 례주, 죽엽주, 리화주, 오갈피주 등이 기록되여있다.

특히 유명한 학자였던 리규보의 작품들에 여러가지 술이 언급되여있다.

그는 술을 마시며 시를 짓기 좋아하였고 술없이는 시를 짓지 않는다고 하였으며 그가 지은 시는 중국에까지 널리 알려졌다.

리규보의 시문가운데는 리화주, 화주, 초화주, 파파주, 백주, 방문주, 춘주, 천일주, 천금주, 록파주, 두견주 등의 술이름이 나온다.

그밖에 《파한집》에는 록주, 국화주, 《목은집》에는 부의주, 창포주, 《포은집》에는 창포주, 《동문선》에는 류화주, 신풍주, 구화주, 《근재집》에는 포도주, 도소주, 《도은집》에는 도소주, 탁주, 황봉주, 계향여주 등의 술이름이 나온다.

당시 이웃나라인 송나라에서는 술이 봉건국가나 관청의 전매품이였지만 고려에서는 국가, 절간, 개인들이 비교적 자유롭게 만들었기때문에 제각기 술이름을 달았던것으로 보아진다.

고려에는 또한 술을 전문적으로 팔고 마시는 주점(술집, 술매점)도 설치되여있었다.

983년에 수도에 6개의 주점을 설치하였는데 주점들의 이름은 성례(례의의 흥성), 락빈(손님의 즐김), 연령(장수), 령액(신령스러운 액체), 옥장(구슬장물), 희빈(손님의 기쁨)이였다.

고려시기 수도에 술집까지 설치한것은 당시 상업류통과 손님들의 래왕이 매우 많았고 술이 일반 기호음료로 보편화되여있었다는것을 보여준다.

이러한 주점에서는 일반주민들도 술을 마실수 있었으며

특히 시인, 글짓는 선비들이 즐겨 리용하였다.

고려시기의 가요인 《쌍화점》에는 《술파는 집에 술사러 갔더니 그 집주인이 내 손목을 쥐더라》라는 구절이 나오는데 이것은 고려의 거리들에 일반백성을 위해 봉사하는 술집이 정상적으로 운영되고있었다는것을 보여준다.

그리고 봉건정부에서는 1002년에 수도의 주점, 차집, 식료점들에서 금속화페를 류통시켰는데 이것은 당시 상업의 발전과 대중음료, 식품의 류통이 활발하게 진행된 사실을 반영하고있는것이다.

이러한 자료를 통하여 명백히 알수 있는것은 첫째로, 고려사람들이 술을 매우 좋아하고 량껏 마셔도 잘 취하지 않을 정도로 주량이 많았다는것이며 둘째로, 술이 고려사람들의 혼례식, 제사, 연회, 손님접대, 잔치, 피로풀이, 축하, 슬픔해소의 필수불가결의 기호식품이였다는것이며 셋째로, 고려술은 기본적으로 멥쌀로 빚었으며 농도가 서로 다른 다양한 술이 있었고 지배계급들은 청주나 법주와 같은 고급한 술을 마셨지만 일반평민들은 막걸리와 같은 뿌옇고 짙은 색의 술을 즐겨 마셨다는것이며 넷째로, 술을 국가기관인 량온서와 절간 그리고 개인들이 집집에서 빚었지만 주조술이 우수하고 술보관법이 독특하였다는것이며 다섯째로, 용도와 장소에 따라 쓰이는 술이 달랐다는것이다.

조선봉건왕조시기의 여러 책에 의하면 고려의 술에서 방문주, 부의주, 록파주, 류하주, 청주는 일상용청주류이고 춘추, 천일주, 신풍주는 특별한 고급청주였으며 송주, 국화주, 두견주, 화주, 죽엽주, 포도주는 향기를 풍기는 향양주였다.

그리고 리화주, 백주, 탁주는 막걸리류이고 오갈피주, 초화주, 백자주, 창포주, 자주, 도소주 등은 고려약재를 넣어 우

린 약용술이며 천금주(붉나무껍질로 빚은술)는 구황주로 쓰인것이였다.

고려술과 관련한 이러한 습관, 전통, 경험, 기술은 조선봉건왕조시기에도 계승되였다.

조선봉건왕조시기 전시기보다 술의 종류가 훨씬 늘어나고 주조기술도 높은 수준에 이르렀으며 조선술의 민족적특성도 갖추어지게 되였다.

술의 맛은 일반적으로 누룩에 의하여 좌우되므로 우리 인민들은 누룩을 잘 만드는데 많은 관심을 돌리였다.

조선봉건왕조시기 술을 빚는데 발효제로 쓰인 누룩의 재료와 제조법을 보면 다음과 같다.

17세기의 《사시찬요초》에 소개된 누룩만들기를 보면 복(삼복)에 누룩을 만든다. 누룩이 좋지 않으면 술맛도 좋지 않다. 보리가루 10말, 밀가루 2말로 누룩을 만든다. 보리가루와 밀가루를 섞어 반죽하여 밟아서 떡처럼 만들어 련꽃잎과 도꼬마리잎으로 싸서 바람이 잘 통하는 곳에 걸어놓아 말린다. 누룩은 반죽을 단단하게 하고 세게 밟아야만 좋은 누룩이 된다. 그렇지 않으면 좋은 술이 될수 없다고 하였다.

《음식지미방》에서는 《누룩을 6월에 밟으면 좋고 7월 초순도 좋다. 더운 때이면 마루방에 2장씩 포개놓고 자주 서로 뒤집어놓으며 썩을 우려가 있으면 한두장씩 벽에 세운다. 누룩의 분량은 밀기울 5되에 물 1되를 섞어 힘있게 밟으며 비가 오면 물을 데워서 밟는다. 날씨가 서늘하면 짚방석을 깔고 3~4장씩 포개여 우에도 짚방석을 덮어두고 자주 뒤집어 썩지 않게 고루 띄운다. 띄운 후에 하루정도 해별을 쪼인 후(방안으로) 들여다 포개놓으면 잘 뜬다. 이것을 여러날 두고 밤낮으로 이슬을 맞히는데 비가 올것 같으면 (집안으로) 거두어

들인다.》 고 하였다.

이것은 당시 사람들이 보리와 밀가루 또는 밀기울로 누룩을 많이 빚었으며 누룩은 삼복더위때에 빚어야 벌레도 생기지 않고 잘 밟아야 누룩이 잘 된다는것도 파악하고있었음을 알수 있다.

또한 누룩을 말리는데 특별한 관심을 돌리고 잘 띄우기에 힘썼다는것을 알수 있게 한다.

《증보산림경제》에도 흰쌀과 밀가루로 만든 누룩, 흰쌀과 록두로 만든 록두누룩, 쌀가루로 만들어 솔잎에 묻혀 띄운 쌀누룩, 가을보리로 만든 누룩 등 여러가지 누룩이 언급되여있다.

재료로는 쌀과 밀이 가장 많고 그 다음은 록두이며 보리는 드물게 리용되였다.

쌀누룩도 멥쌀누룩이 60～70%, 찹쌀누룩이 30～40%이나 조선봉건왕조시기에는 멥쌀누룩으로 술을 많이 만들었다.

중국에서는 조와 기장, 일본에서는 찹쌀로 만든것이 많았다면 멥쌀로 술을 많이 빚은것은 우리 나라 술의 특색이였다.

조선봉건왕조시기 우리 인민은 누룩뿐아니라 술독관리와 술주조때 주의할 문제들에 대해서도 각별한 관심을 돌렸다.

술독으로 쓰는 독은 안팎을 여러번 씻고 청솔가지를 많이 넣고 솥을 거꾸로 엎어놓고 오래동안 쪄서 식힌 다음에 술을 빚어넣었다.

다른 용도에 쓰던 독(김치나 장을 담근 독)은 여러날 깨끗한 물로 우려서 솔가지를 넣고 쪄야 하였다. 그리고 술빚는 독은 추울 때 짚을 엮어 씌우고 독밑에는 두꺼운 널판자를 깔았다.

이러한 방법은 17세기부터 19세기까지도 변함이 없었다.

또한 술을 빚을 때 쌀을 덜 씻거나 쌀분량을 가늠하지 못하

고 물을 부으면 술이 나빠지므로 쌀을 깨끗이 씻고 물조절을 잘하였으며 술을 뜰 때 술독이나 술병을 끓인 물에 반드시 씻어 엎어놓아 물기가 마르면 쓰고 바쁠 때는 더운물에 씻은 다음 술을 조금 떠놓고 흔들어 쏟아낸 후에 사용하였다. 이렇게 하면 술맛이 변하지 않는다고 하였다.

술을 퍼내는 바가지나 공기는 물기없이 닦아서 독에 넣어두고 썼으며 독이 비면 걸레를 더운물에 깨끗이 빨아서 빈 독안을 닦아내여 독에서 냄새가 나는것을 방지하였다.

이 방법 역시 조선봉건왕조 후반기에 일반화된 관습이였다.

술이 익는 과정에 신맛이 생기면 팥 2되정도를 볶아서 주머니에 넣어 술독가운데에 담그어두었다. 그리고 술을 아무 물이나 쓰지 않고 청명이나 곡우때의 깨끗한 강물로 빚으면 맛이 좋아지고 가을에 이슬이 많이 내릴 때에 그릇에 이슬을 받아 술을 빚어도 향기로운 술이 된다고 하였다.

조선봉건왕조 후반기에 이르러 소주도 널리 보급되였다.

소주는 특히 평안도와 함경도사람들의 주되는 술로 되였다.

조선봉건왕조시기에는 술의 종류만 늘어난것이 아니라 술제조기술도 더욱 발전하였다.

조선봉건왕조시기의 기록들에서 볼수 있는 대표적인 술만 보아도 감홍로, 죽력고, 벽향주, 감향주, 백화주, 절기에 따라 마시는 술에는 도소주, 과하주, 국화주, 사마주, 청명주, 향기를 돋구는 술에는 도화주, 송화주, 련엽주, 죽엽주, 고급약주에는 로산춘, 약산춘, 삼오주, 삼해주 등을 들수 있다.

량반관리이며 학자인 홍량호가 18세기 함경도지방의 지

리와 정치, 경제, 군사, 사회풍속 등에 관한 문제들을 서술한 《북새기략》에 의하면 마천령이북(북관-함경도)사람들이 술의 원료인 흰쌀이 없어서 다양한 술은 빚을수 없지만 누룩을 기장으로 만들고 수수로 술을 빚었으며 수수로 소주를 빚으면 량적으로 많이 나고 맛도 독하다고 하였으며 역시 함경도일대를 종합적으로 개괄한 17세기의 《북관지》에서도 이곳 사람들이 《소주를 사철 마신다.》고 하였다.

이것은 평안도사람들도 다름이 없었다.

남쪽지방에서는 소주를 여름철에만 적게 마셨지만 북쪽지방에서는 소주를 주되는 술로 매우 즐기였으며 이러한 풍습은 근대와 현대에 와서도 그대로 계승되고있다.

농도가 높은 소주는 추운 겨울철이 긴 북쪽지방사람들의 체질과 성격, 기호에 맞는것이였다.

소주에 약재를 넣은것은 약소주라고 하였다.

이 시기 증류법이 발전하여 토기, 구리, 쇠로 만든 소주고리들이 있었으며 그것을 리용하여 낟알과 누룩을 섞어 술을 빚어 고아서 많은 소주를 만들었다.

감홍로는 색갈이 불그스레하고 맛이 달며 독한것으로서 평안도의 이름난 술이였다.

감홍로에 계피가루, 꿀을 섞은 맑고 향기로운 벽향주도 평양의 명소주였다.

소주에는 또한 배껍질을 벗기고 갈아서 즙을 내여 헝겊으로 밭아 찌꺼기는 버리고 생강즙, 꿀과 함께 담근 황해도의 리강고, 구급약으로 쓰는 죽력(푸른참대를 불에 구워서 받은 진액)을 꿀에 섞어서 만들거나 여기에 생지황, 꿀, 계심, 석창포 등을 넣어 만든 전라도의 죽력고, 계피, 당귀를 넣어 만든 계당주 등이 있었다.

이것들은 모두 약용소주로 전국에 알려져있었다.

이밖에도 안동소주, 삼해주와 같은 소주가 유명하였고 찹쌀소주, 밀소주도 잘 주조되였다.

조선봉건왕조 후반기에는 소주와 청주가 혼합된 맛을 내는 과하주, 송순주와 같은 술도 만들었으며 배꽃을 넣어 담근 리화주, 사계절 아무때나 쉽게 만들수 있는 사절주, 혼돈주를 비롯한 여러가지 막걸리도 널리 보급되였다.

이 시기 과일주도 많이 만들었다.

과일주는 과일을 자연 및 인공발효시킨것이 아니라 과일나무열매를 소주나 청주에 넣고 그 맛이나 성분이 우러나게 만든것이였다. 주로 포도(포도주), 잣(송자주), 측백나무열매(백자주), 호두(호도주), 매화나무열매(매실주) 등을 우려서 약용이나 별미로 마셨다.

향기가 나는 술은 꽃이나 식물잎을 넣어 독특한 향기가 나도록 만든 술이다. 일명 가향주라고도 하였다.

향기술에는 향을 넣어서 빚은것과 소주나 청주에 재료를 넣어 향기가 풍기게 한 두 종류의 술이 있었다.

대표적인것은 여러가지 향기좋은 꽃잎을 배합하여 담근 백화주였고 그밖에 복숭아꽃(도화주), 솔꽃(송화주), 련꽃잎(련엽주), 참대잎(죽엽주), 국화꽃(국화주), 유자껍질(유자피주), 진달래꽃(두견주) 등이 배합된 술이였다.

조선봉건왕조 후반기에는 특색있는 술인 약용술이 발전하였다.

약용술이 많고 다양한것은 조선술의 특색을 이룬다.

약용술은 소주나 청주에 여러가지 약재를 넣어 만든 술로서 술종류가운데서 가장 많은 비중을 차지하였다.

약용으로 쓰이는 열매나 꽃, 잎, 뿌리로는 차조기(자소주),

오갈피(오갈피주), 불로초(불로주), 구기자(구기주), 창포줄기(창포주), 잣(백주), 솔잎(송엽주), 소나무새순(송순주), 솔방울(송령주), 소나무꽃가루(송화주), 복숭아꽃(도화주), 지황뿌리(지황주), 인삼(인삼주), 창포(창포주), 천문동(천문동주), 마(서여주), 콩(두림주), 파(총고주), 오디(상심주), 소나무마디(송절주), 록두(록두주), 생강(강주), 당귀(당귀주), 바다나물(해조주), 우엉(우방주), 마늘(산주) 그리고 범뼈(호골주) 등으로 만들었다.

조선봉건왕조 후반기에는 또한 특정한 계절에 담그는 절기주, 계절술도 적지 않았다.

보통술은 격식대로 재료를 혼합하여 항아리나 독에 빚는데 경우에 따라 나무통에서 빚고 술항아리를 땅속에 묻거나 찬물에 담그어 익혀 만들기도 하였다.

정상적인 양조법이 아닌 방법으로 만든 술은 흔히 이양주라고도 하였다.

이양주에는 비스듬히 누운 큰소나무밑둥에 구멍을 내고 그속에서 익힌 와송주, 대나무의 마디사이에 구멍을 내여 빚은 죽통주, 빚은 술을 항아리에 넣고 땅속깊이 묻어 1년이나 몇년을 익힌 자주, 여름에 술항아리를 흐르는 찬물에 담그어 익힌 청서주, 동지달에 소나무밑을 파고 술항아리에 소나무뿌리를 넣어 봉해두었다가 이듬해 늦가을에 열어서 마시는 송하주 등이 있었다.

이처럼 고려시기의 발전된 술제조기술에 토대하여 조선봉건왕조시기에는 다양한 술들이 제조되고 새로운 발전을 이룩하였다.

조선봉건왕조시기 술이 발전할수 있은것은 그것이 명절, 생일, 혼례, 장례, 제사, 손님접대 등의 불가결한 음료였기때

문이다.

조선봉건왕조 후반기의 조선술에서 주목되는것은 첫째로, 청주, 소주, 막걸리가 민족술의 기본이 되여 발전한것이며 둘째로, 약용의 원리가 주조에도 반영되여 각종 약용재료를 리용하여 담근 술이 특별히 발전한것이며 셋째로, 다양한 술을 통해서 알수 있는바와 같이 여러가지 주조술과 그 보관법이 발전한것이며 넷째로, 음주생활에서 북쪽사람은 소주, 남쪽사람은 청주를 기본술로 하고 막걸리는 음료를 겸한 술로, 주로는 민간에서 소비된것이다.

음식과 같이 술에도 그것을 만들고 마시는 사람들의 민족적 성격과 기질, 체질과 기호, 생활관습, 지방적특성이 반영된다.

조선사람들은 담대하고 용감하며 활달한 성격이나 기질, 감정에 맞게 술도 일반적으로 뜨뜨미지근하거나 농도가 약한것이 아니라 센것을 좋아하였고 주량도 비교적 많았다.

그러나 지역적으로 볼 때 북쪽지방사람들이 남쪽사람들보다 주정이 높은 독한 술을 좋아하고 단번에 많은 량을 마시는것을 즐기였다.

북쪽지방사람들은 한번 마셔도 직성이 풀릴 정도로 많은 량을 마셔야 마음이 후련해진다고 말해왔다.

평안도나 함경도사람들이 독한 술을 좋아하고 주량도 많은것은 일정한 사회력사적요인과 자연기후적조건이 있었기때문이다.

력사적으로 볼 때 평안도나 함경도사람들은 북쪽대륙으로부터 쳐들어오는 외적의 수백차례의 침략을 물리치는 반침략투쟁에서 매번 첫 격전을 벌려 자랑찬 승리를 거두어왔다. 그리하여 용감성과 담대성, 락천성이 그들의 고유한 민족적성격, 기질로 굳어졌다.

한편 평안도, 함경도는 산세가 험준하고 겨울날씨가 엄혹하며 척박한 땅이 많았다. 이러한 고장을 대대손손 개척하고 삶의 터전으로 피땀을 바쳐 가꾸어왔다.

이러한 력사적 및 자연적조건으로 하여 평안도, 함경도사람들에게는 력사적으로 형성된 겁을 모르는 강한 담력, 진취적인 기질과 강의한 품성, 호방하고 이악한 성격이 체질화되였다고 할수 있다.

이러한 배경속에서 이곳 사람들은 술도 남에게 지지 않고 잘 마셨다.

《주량이 도량》이라는 말도 북쪽지방사람들속에서 쓰인 말이였다.

힘든 농사일을 하는 농민인 경우에도 남쪽에서는 막걸리를 즐겨마셨지만 북쪽지방에서는 주로 소주를 마셨다.

술안주에서도 북부지방과 남부지방은 차이가 있었다.

소주는 독하기때문에 고기 특히 소고기, 돼지고기, 닭고기, 꿩고기 안주를 곁들어야 제격이라고 하였고 청주인 경우에도 격식을 갖춘 안주가 쓰이였으나 막걸리에는 보통 김치나 깍뚜기, 말린 물고기를 가공한 안주면 적당하였다.

음주후의 식사관습도 지방에 따라 달랐다.

북쪽지방에서는 보통 《선주후면》이라고 하면서 독한 소주를 마신 다음에 국수를 먹는것을 좋아하였으나 남쪽지방에서는 막걸리 2～3사발로 끼니를 굼때는 경우가 적지 않았다.

보통 막걸리를 마시고 국수는 먹지 않았다.

조선봉건왕조시기 말엽에도 술은 대부분 집집에서 빚고 자가소비하였지만 일부 헌주가, 소주가, 병주가, 주막, 목로술집, 내외술집과 같은 술집이 생겨서 술을 판매하고 또 그자리에서 마시군 하였다.

헌주가에서는 술을 만들어 도매를 위주로 하면서 소매도 하였으며 소주가에서는 여러가지 술을 만들어 판매를 하였는데 북쪽지방에서는 소주를, 남쪽에서는 청주를 만들어 팔았다.

병주가에서는 문간에 술병을 그려붙이고 술을 팔았으며 목로술집은 큰길가에도 있었지만 뒤골목이나 으슥한 곳에서 손님을 끌어들여 술을 팔았다.

목로란 술잔을 차린 길고 좁은 목판같은 탁자상을 의미하였다.

그들은 그 앞에 서서 목로우에 놓인 안주를 들면서 술을 마셨다. 술 한잔에 무슨 안주이든 하나씩 차례졌다.

목로술집에는 앉는 의자가 없었기때문에 여러 잔을 장시간에 걸쳐 마셔도 서서 마셔야 하였다. 목로술집은 후에 선술집으로 변천되였다.

내외술집은 목로술집보다 고급한 술집이였다.

겉으로 보기에는 보통 살림집처럼 보였지만 문앞에 《내외주가》라고 쓰고 술병모양의 테를 둘러 붙여두었다. 그것으로 술집이라는것을 사람들에게 알렸는데 여기에서는 술을 잔으로 계산하지 않고 주전자수로 계산하였다. 그러므로 한두잔의 술을 마셔도 한주전자의 술값을 물어야 하였다.

당시 가장 흔한 술집은 주막이였다.

임진조국전쟁후에 봉건국가에서 운영하던 원의 기능이 약해지고 참마다 참점이 설치되여 려행자들에게 숙박을 시켰는데 상업이 급격히 발전함에 따라 상인들의 활동이 활발해지면서 이들을 위한 주점, 주막이 널리 보급되게 되였다.

그리하여 도시에서는 객주, 려각이, 시골에서는 주막이 려인숙의 역할을 하였는데 조선봉건왕조 말기에는 10～20리 사이에 보통 주막이 하나씩 있을 정도로 분포되게 되였다.

시골에 들어서는 길목에는 주막이 있어서 술과 안주, 밥을 팔고 잠자리도 제공하였다.

주막입구에는 흔히 탁자상처럼 다리높은 판대기우에 소대가리나 돼지발쪽, 내포 삶은것을 늘여놓고 초가지붕우로는 나무장대기에 용수를 달아매여 주막집이라는것을 알게 하였다.

주막에는 국자로 술항아리에서 술을 떠주는 주모, 주파가 있었다. 그가 앉아있는 자리는 고정되여있었고 소주는 제일 작은 잔, 청주는 그보다 큰 잔, 막걸리는 사발에 부어주었다.

보통 주모가 글을 잘 모를 때에는 술을 외상으로 먹는 사람에 대해서는 출입구역이나 기둥에 작대기같은 줄을 그어 《기록》해놓군 하였다.

주막에서는 보통 술이나 밥, 음식값만 받고 숙박비는 받지 않았으며 침구도 따로 없이 1～2칸의 온돌방에서 10여명이

주막집을 형상한 옛그림

쉴수 있었다.

례의범절이 밝은 우리 인민은 술을 마실 때에도 례절을 잘 지켰다.

손님들에게 술을 대접하거나 권할 때 주인측에서는 상대방이 좋아하는 술과 안주를 준비하는데 안주가 식거나 도중에 모자라지 않게 하는데 주의를 돌렸다.

술을 마실 때에는 맛을 보며 조용히 마시는데 어른에게 먼저 권하고 어른이 마신 다음에 아래사람이 마신다.

어른에게 술잔을 드릴 때에는 두손으로 드리고 어른이 따라주는 술잔은 두손으로 받으며 고맙다는 인사를 하고 마신다.

그리고 조선사람은 손님에게 술을 대접할 때는 나이많은 순서로 웃사람에게 먼저 권하고 웃사람이 마시기 시작한 다음에 아래사람이 마시며 특히 웃사람앞에서 술을 마실 때는 몸을 반쯤 옆으로 돌리고 마셨다. 절대로 웃사람과 동격의 자세로 술을 마시지 않았다.

웃사람에게 아래사람이 술을 올릴 때에는 무릎을 꿇고앉아 상에 놓인 잔에 두손으로 술을 부은 다음 두손으로 잔을 받들어 올리였다.

먼저 술을 받았으면 부어준 사람에게 술을 권하는것을 례절로 여겼다.

술을 권하는 경우에도 사양하는 사람에게는 억지로 권하는 것을 삼가하였다.

그밖에 여러가지 술을 혼합하여 마시는것을 경계하였으며 주인집에서도 손님이 요구하지 않는 한 성질이 다른 여러가지 술을 내놓지 않았다.

특히 술이 과할것 같으면 자신의 언행을 주의하였고 주인의 형편을 보아 술과 안주를 추가하여 요구하지 않았으며 술

에 취하지 않도록 조심하고 자제하였다.

이처럼 우리 인민은 술을 마시는 장소에서도 서로 례절을 지킴으로써 화목한 분위기를 마련하였다.

속담

· **술 받아 주고 뺨 맞는다**

술 받아 대접해주고는 오히려 빰을 맞게 된다는 뜻으로 성의껏 일을 해주고도 결국 손해만 보거나 모욕만 당하는 경우를 두고 이르는 말.

· **술은 괼 때 걸러야 한다**

술은 한창 괼 때 걸러야 맛이 있다는 뜻으로 무슨 일이나 때를 놓치지 말고 제때에 해야 함을 비겨 이르는 말.

· **술은 초물(첫물)에 취하고 사람은 후물에 취한다**

사람은 오래 사귈수록 그만큼 우정이 두터워지고 깊어진다는것을 비겨 이르는 말.

· **술(이) 길다**

주량이 커서 한번 마시기 시작하면 그냥 마시려고 하는 성질을 이르는 말.

· **술이 들어가면 지혜는 달아난다**

술을 자꾸 마시는 사람은 그만큼 머리가 나빠 진다는 뜻을 이르는 말.

막걸리

우리 인민이 마셔온 술가운데서 막걸리만큼 대중성이 높은 술은 없다.

막걸리는 특별한 재료가 들지 않으며 또 만드는 방법도 간단하기 때문에 어느 가정에서나 일상적으로 만들어 리용한 음료였다.

막걸리라는 말은 고유한 조선말로서 발효된 술을 그대로 걸러낸 술이라는 뜻에서 유래되였다.

이밖에 막걸리는 술빛갈이 희뿌옇고 흐린데로부터 《탁주》, 《탁배기》, 《재주》, 《회주》, 일하는 사람들이 마시는 술이라고 하여 《사주》, 농민들이 즐겨마시는 술이라고 하여 《농주》 등 여러가지 명칭으로 불리우기도 하였다.

《고려도경》에서는 서민들은 농도가 약하고 색갈이 짙은 술을 마신다고 하였고 《동문선》의 시가운데 《들합에는 막걸리(탁주)채워있네》라는 문구가 있으며 윤소종의 《제동문온》에도 《막걸리》(부주-뿌연술)라는 말이 나온다. 또한 《동국리상국집》에도 《나그네 창자를 막걸리(부주)로 푸니…》라는 문구가 있고 리규보자신이 젊었을 때 막걸리(백주)를 즐겨마셨으나 벼슬길에 오른 다음부터 청주를 마시게 되였다고 하였다.

《동문선》의 《산촌잡음》에서도 《질뚝배기에 들고 오는 허연 막걸리》라는 문구가 나오는데 이것은 당시 뚝배기에 막걸리를 담아먹는 풍습이 있었다는것을 알수 있다.

이러한 자료들은 농민들을 비롯한 광범한 일반계층이 일상적으로 마시는 술, 잔치때나 제사때에 마시는 술이 막걸리였으며 그것을 기록에는 탁주, 부주, 백주로도 표기하였다는것

을 보여준다.

막걸리는 일반적으로 찹쌀, 흰쌀, 보리를 비롯한 낟알이나 쌀씻은 물과 같은 낟알가공부산물을 기본재료로 하고 여기에 누룩을 섞어 발효시켜 걸러내는 방법으로 만들었다.

즉 농마질원료를 끓여 물기를 건조시킨 다음 주원료와 같은 량의 물, 절반가량의 누룩을 두고 더운 곳에 5～10일동안 놓아두어 발효된것을 채에 거르거나 혹은 그대로 걸러 만들었다.

이때 어떤 누룩을 넣고 뽑아내는가에 따라 일반막걸리와 고급막걸리로 나누어졌다.

일반막걸리는 밀누룩을 넣고 발효시킨 술에서 먼저 맑은 술(청주)을 떠내고 나머지에 물을 더 부은 다음 그대로 걸러낸 술로서 일상생활에서 흔히 마시는 막걸리를 가리켰다.

이와는 달리 고급막걸리는 쌀누룩을 넣고 발효시킨 술을 채에 걸러낸것이다.

이렇게 만든 막걸리는 알콜함유량이 보통 10%정도이며 술빛갈이 맑지 못한 점은 있으나 신맛, 단맛, 떫은 맛이 한데 어울려 상쾌하면서도 시원하여 일상음료로 널리 리용하였다.

특히 여름철 무더위속에서 땀흘리며 일하는 농민들의 피로를 덜어주는데서 막걸리는 더없이 좋은 음료로 되였다.

이로부터 민간에서는 해마다 농사철이면 집집마다 막걸리를 성의껏 담

막걸리

그었다가 농사일의 쉴참이나 점심참에 농군들에게 대접하는 풍습이 있었다.

한편 막걸리는 사람들의 건강과 질병치료에도 효과적으로 리용되였다.

실례로 오갈피나 율무쌀을 더 넣어 만든 막걸리는 비장과 위를 튼튼하게 하고 관절염이나 신경계통의 질병치료에 효과가 있는것으로 애용되였다.

막걸리(탁주)는 청주와 함께 일반주민들이 즐겨마신 술이기도 하였다.

청주와 막걸리는 술을 어떻게 거르는가에 의해 구별된다.

발효된 술속에 용수를 박아 용수속에 고인것을 깨끗이 떠낸것이 청주라면 맑은 술을 얻은 다음 채를 받쳐놓고 물을 더 넣어서 혼합하여 걸러낸것이 막걸리이다.

막걸리의 제조법을 구체적으로 보면 다음과 같다.

막걸리는 주모(누룩을 섞어서 버무린 지에밥)를 배양하고 이에 누룩과 흰쌀밥을 담가서 발효시켜 걸러서 만든것이 일반적이다.

여기에서 지에밥은 쌀을 불궈서 김으로 찐 밥을 말한다.

주모는 원료 총량의 35～40%에 해당하는 누룩에 100～110%의 물을 잡고 효모를 섞은 후 흰쌀밥을 넣어 10～15℃에서 17～25일간 배양하여 만든다.

흰쌀밥은 물에 불군 흰쌀을 쪄서 발효온도까지 식혀 만든다.

발효는 주모(사용량 5～10%)에 나머지 누룩과 흰쌀밥 및 140～170%의 물을 잡아 10～15℃에서 8～11일간 한다.

막걸리는 보통 알콜도수가 5～10%이며 풀림성영양물질은 3.5～12%, 당분은 0.5～2%, 총산은 0.33～0.85%가 들어있다.

우리 인민들이 애용해온 막걸리에는 급시주, 리화주, 추모

주, 사절주, 모주, 합주로 불리우는 술들이 있었다.

급시주는 글자 그대로 급하게 익혀 마시는 술이라는데로부터 생긴 이름이다.

《주방문》(17세기말)에 의하면 급시주는 물에 풀어 하루밤동안 재워둔 누룩을 깨끗이 씻어 가루내여 쪄낸 흰쌀과 섞어 3일정도 놔두었다가 마신다고 하였다.

리화주는 고려시기부터 전해오는 술이다.

배꽃이 한창 필무렵에 누룩을 넣어 담근 술이라는 의미에서 불리워지는 이름이다.

《산림경제》(18세기초)에 의하면 리화주는 흰쌀가루로 만든 송편을 식힌 후에 누룩가루와 섞어 항아리에 담아 익힌다고 하였다.

술을 빚을 때에는 절대로 일반물을 쓰지 않고 송편 삶아낸 물을 식혀 붓는다고 하였다. 리화주에 쓰인 누룩은 보통 밀로 만들지 않고 특별히 쌀로 만들어썼다.

누룩만드는 방법을 보면 물에 불구어두었던 쌀을 가루내여 닭알만큼씩 빚어 항아리에 솔잎과 같이 겹겹이 포개여 담아 더운 곳에 두었다가 한주일후에 꺼내서 반나절동안 말린 다음 다시 우와 같은 방법으로 넣어둔것을 며칠동안 바싹 말려 껍질을 벗기고 가루내여 만들었다.

추모주는 조선봉건왕조시기에 만든 술이다.

가을보리로 담근 술이라는 의미에서 불리워지는 이름이다.

《증보산림경제》, 《오주연문장전산고》등에 의하면 가을에 거두어들인 보리를 가루내여 새물을 갈아대는 방법으로 10일정도 담그어두어 절반쯤 삭았을 때 쪄낸 다음 짓이겨 묵은 누룩가루와 삭은 물을 함께 항아리에 넣어 서늘한 곳에 두면 보름만에 향기가 나고 맛좋은 술이 된다고 하였다.

사절주는 조선봉건왕조시기에 보급된 술로서 흰쌀로 만든 밑술에 또 흰쌀을 한번 덧놓아 빚은 술이였다.

《양주방》에 의하면 흰쌀을 깨끗이 씻어 물에 담그었다가 가루내여 쑨 죽에 누룩가루를 고루 섞는다. 3일 지나서 찡은 흰쌀을 깨끗이 씻어 푹 쪄낸것에 끓인 물을 두고 식힌 다음 누룩가루를 넣고 밑술에 넣으면 10일 지난 후에 좋은 술이 된다고 하였다.

모주는 고려시기부터 알려져온 술이다.

이것은 술을 거르고난 찌끼에 물을 부어 걸러낸 술이다.

모주는 알콜농도가 낮아 뜨끈뜨끈하게 끓여 해장때나 아침식사때에 마시군 하였다.

합주는 찹쌀과 누룩으로 빚은 술이였다.

삼복더위때 합주에 얼음덩이를 띄워 마시면 속이 시원하고 상쾌하였다.

막걸리는 주정이 높지 않고 시원하고 마시기 좋아 청량음료처럼 리용되였다.

때문에 잔치나 명절음료로는 잘 쓰이지 않았지만 지난날 민간에서는 무더운 농사철에 반드시 마시는 음료로 되여있었다.

청주

청주는 글자 그대로 맑은 술로서 일명 약주라고도 불렀다.

원래 약주라고 하면 약효가 있는 술이나 또 약재를 넣고 빚은 술을 의미하였지만 점차 술의 높임말로 쓰이면서 청주도 약주라고 부르게 되였다.

청주를 약주라고 부르게 된 유래에 대해서는 여러가지 이야기가 전해지고있다.

그중에는 조선봉건왕조시기 봉건통치배들이 인민들에게

금주령을 내리면서도 저들은 계속 술을 마시기 위하여 약으로 마신다고 한데서 생겨난 이름이라고 하였다.

그러나 약밥, 약과 등의 음식이름에서 보는바와 같이 좋은 음식들에 《약》자를 붙인것으로 보아 약주라는 명칭도 술가운데서 제일 좋은 술이라는 의미에서 불리워진것이라고 볼수 있다.

청주는 제조방법에 따라 일반청주와 고급청주로 나누어졌다.

일반청주는 흰쌀과 누룩으로 담근 밑술에 찐 찹쌀을 넣는 2차담금법을 리용하여 만든 청주였으며 고급청주는 세번에 나누어 빚는 3차담금법에 의하여 만들어진 청주로서 일반청주에 비하여 술맛도 좋고 술빛갈도 더 맑은것이 특징이였다.

청주에는 꽃이나 잎, 과일, 열매 등을 첨가제로 넣어 술의 맛이나 향기를 특별히 돋구어 빚은 술도 있었다.

이러한 술은 청주를 빚을 때 재료를 넣고 같이 만들거나 혹은 이미 빚은 청주에 재료를 넣어 우려서 만들기도 하였다.

청주는 술빛갈이 맑고 주정도도 적당하였으므로 잔치와 민속명절때에 주로 마시였다.

《동국리상국집》에 의하면 청주는 발효된 밑술을 압착하여 겨우 4～5병을 얻을 뿐이라고 한것으로 보아 밑술독에 용수같은것을 넣어 맑은 술이 그 안에 고이게 하여 퍼내는 후세의 주조법과 같은 방법으로 만든것이다.

이러한 청주는 왕실이나 국가연회, 외국사신접대, 량반귀족들에게 주는 하사품으로 리용되였다.

대표적인 소주와 제조방법

소주는 이미 담근 술을 고아 알콜성분을 따로 증발시켜 얻어낸 술을 말한다.

소주는 일반적으로 찹쌀, 흰쌀, 기장, 수수, 좁쌀 등의 낟알로 지은 밥에 끓여 식힌 물을 붓고 누룩을 섞어 독에 넣어두었다가 한주일 지나서 솥에 두고 불을 때여 증류시켜 나오는 이슬을 받아내는 방법으로 만들었다.

소주에는 주원료에 따라 찹쌀소주, 흰쌀소주, 수수소주, 보리소주, 밀소주 등이, 첨가하는 약재에 따라 감홍로, 리강고, 죽력고, 구기주, 매실주 등이 있었다.

지난 시기 소주는 일반적으로 평안도, 함경도 등 북쪽지방 사람들이 즐겨마셨으며 특히 평양, 개성, 안동지방이 소주의 명산지로 알려져있었다.

감홍로

소주에 여러가지 약재를 넣어 빚은 술로서 술빛갈이 연지와 같은 붉은색을 띠고 단맛이 나고 이슬같이 맑은 술이라는 데서 온 이름이다.

감홍로를 만들기 위해서는 먼저 70～80% 알콜에 붉은 누룩을 넣고 1주일동안 저어주면서 우린 다음 1～2개월간 맛을 들여 붉은 누룩우린액을 만든다.

한편 50～60% 알콜도수를 가진 소주에 대추, 곶감, 사과, 배 등을 넣고 1주일정도 우려낸다. 대추는 신선한것을 골라서 쓰며 곶감은 씨를 뽑아내고 썰어서 쪼각을 내며 사과와 배는 껍질을 벗기고 속을 도려낸 다음 썰어서 쓴다.

다음 붉은누룩우린액에 과일우린액과 10%의 사탕물을

섞는다.

이때 실험적분석지표와 오감적지표를 확정한 처방에 기초하여 섞는다.

혼합물을 2~3일정도 놓아두어 앙금을 가라앉히고 우에 뜨는 물만을 걸러서 3개월이상 맛을 들인다.

감홍로는 그 맛이 향기로워 고급술로 되여있다.

알콜도수는 보통 40%이다.

이밖에 좋은 소주에다 룡안(룡안나무열매), 귤껍질, 방풍(다년생풀의 하나) 등을 넣은 주머니를 담그어 우려내기도 하고 소주를 세번쯤 고아서 바닥에 꿀을 바른 깨끗한 항아리에 넣고 여기에 지치(산에서 자라는 여러해살이풀)를 더 넣어 만들기도 한다.

감홍로는 리강고, 죽력고와 더불어 우리 나라 3대명주의 하나로 유명하였다.

특히 감홍로는 예로부터 평양지방의 명주로 소문났다.

옛기록에 의하면 감홍로는 봄철에 마시는 이름난 술인데 주로 명절이나 뜻깊은 날에만 마시였다고 한다.

감홍로

인삼술

인삼의 고유한 맛과 향기가 날뿐아니라 약효성분이 들어있는 우리 나라 명술

의 하나이다.

인삼술은 5~6년이상 자란 조선인삼을 먹는 알콜(40~50%)에 넣어 우린 다음 여기에 향료, 유기산 등을 넣고 일정한 기간 맛을 들여 만든다.

인삼을 우리는 기간은 온도가 10~15℃되는 조건에서 겨울에는 14~15일, 여름에는 7~8일로 한다.

인삼을 우려낸 알콜은 증류수에 풀어서 주정이 30%되게 한 다음 병에 넣어 포장한다.

알콜에 담그었던 인삼을 한병에 한뿌리씩 넣어 만든것을 인삼술이라고 한다.

인삼의 약리적분석을 보면 뿌리, 잎, 줄기, 꽃망울, 열매에는 배당체, 당류, 정유, 아미노산과 펩티드, 유기산, 광물질 및 미량원소, 효소, 여러가지 비타민(B복합체, C, PP, 등), 플라보노이드가 들어있다.

그러므로 인삼은 강장, 면역기능항진, 중추신경계통흥분, 조혈기능강화, 음식물의 소화 및 흡수기능강화 등의 작용을 하며 단백질과 지방산의 생합성을 촉진시키고 혈당량을 낮추며

인삼술

열물분비를 촉진시키는 등 물질대사에 좋은 영향을 준다.

또한 인삼은 몸이 허약한데, 병의 회복기, 앓고 난 뒤, 육체적 및 정신적피로 등에 보약으로 쓰며 입맛이 없고 소화가 안되며 설사하는데, 만성위염, 허탈증, 당뇨병, 가슴두근거림, 잠장애, 저혈압, 성기능장애, 빈혈, 광선병, 간염 등에 효과가 있으므로 인삼을 가지고 만든 술은 그 효과성을 증대시켜준다.

들쭉술(발효술)

들쭉으로 만든 발효술로서 붉은 밤색을 띠는 우리 나라 명주의 하나이다.

들쭉에는 당분, 단백질, 조지방, 펙틴, 섬유질, 회분 등이 들어있다.

또한 비타민C가 들어있으며 안토시안색소가 있다.

들쭉술은 잘 익은 들쭉을 골라 짓찧은 다음 초벌발효시키고 다시 본발효를 시키는 방법으로 만든다.

초벌발효는 들쭉죽에 2~3%의 효모를 넣고 18℃에서 4~5일간 진행한다. 초벌발효과정에 알콜도수가 4%정도로

들쭉술　　　　인풍술

되며 들쭉의 아름다운 색소가 우러난다.

본발효는 초벌발효액에 물을 더 타서 산도를 0.4～0.5로 맞추고 효모배양액과 덧감(당분)을 더 넣고 18～20℃에서 20～30일간 진행한다.

들쭉에는 발효에 필요한 린과 질소가 부족하므로 발효액에 린산암모니움을 더 넣는다.

발효를 정상적으로 진행하고 술의 순도를 보장하기 위하여 발효액을 아류산으로 처리하고 아류산에 길들인 효모를 쓴다.

발효가 끝나면 일정한 기간 저장하여 술맛을 들이고 향기를 높여주며 술을 맑게 한다. 들쭉술의 알콜도수는 보통 16～19%이다.

인풍술

강계지방에서 포도술을 증류하여 만든 과일소주의 특수한 품종이다.

청포도, 보라향포도, 빨간포도 등을 원료로 쓴다.

인풍술을 만들려면 먼저 포도즙을 발효시켜 에틸알콜 8～14%, 총산 0.45～0.90%이하, 휘발산 0.15%이하인 발효액을 얻는다.

이것을 증류하여 에틸알콜함량을 60～65%로 높인다.

그다음 온도 18～20℃±3℃, 상대습도 75～85%인 참나무통안에서 1년이상 저장한다.

그리고 여기에 증류수를 타서 주정이 30%, 40%되게 한 다음 단물 및 기름사탕색소 등을 넣고 가공하여 2개월이상 저장하였다가 제품으로 낸다.

리강고

배와 생강즙을 소주에 우려낸 술이다.

제조법을 보면 배껍질을 벗겨 갈아 즙을 내여 천에 밭아 찌꺼기는 버린다.

생강도 갈아 즙을 내여 밭아낸다.

배와 생강즙에 꿀을 섞어 소주에 넣은 다음 술을 담은 그릇을 끓는 물에 넣거나 띄워 끓여야 한다.

예로부터 리강고는 황해도 봉산, 전라도 전주지방에서 만든것이 유명하였다.

죽력고

푸른 대나무쪽을 불에 구울 때 흘러나오는 진액인 죽력을 섞어 빚은 술이다.

제조법을 보면 소주에 왕참대를 쪼개여 불에 구워 받아낸 즙에 생지황, 꿀, 석창포(물가에서 자라는 다년생풀의 하나), 생강즙 등을 넣은 다음 술그릇을 끓는 물에 넣거나 띄워 끓여 익힌다.

죽력고는 예로부터 대나무의 산지로 알려진 전라도지방의 명주로 소문났는데 그중에서도 특히 라주, 창평이 명산지로 알려져있다.

죽력고는 열이 나고 가슴이 답답하며 가래가 나오면서 기침을 하고 숨이 차는것과 같은 증상을 치료하는데 효과가 큰 고려약술의 하나로 리용되여왔다.

범뼈약술

범뼈와 모과를 주약으로 하여 만든 약술이다. 호골모과주라고도 한다.

범뼈, 모과 각각 11.25g, 궁궁이뿌리, 쇠무릎풀뿌리, 당귀뿌리, 천마뿌리, 오갈피나무껍질, 잇꽃, 모란뿌리껍질, 칡뿌리, 둥굴레땅줄기 각각 7.5g, 방풍 1.9g, 뽕나무가지 1.5g으로 만든다. 범뼈를 잘 다듬어 40～50℃에서 말리고 부스러뜨려 누른색이 될 때까지 닦는다.

이것을 70% 알콜로 팅크제 만드는 방법에 따라 30일동안 우린다.

잇꽃을 제외한 11가지 고려약제를 잘게 썰어 탕약 만드는 방법에 따라 달임액을 만든다. 범뼈우림액과 달임액을 합하고 알콜함량을 규정된 량으로 조절하여 10일이상 놓아두었다가 웃물을 찌워 전량이 1 000ml되게 한다.

고려약의 특이한 냄새가 나는 누른 밤색의 약간 흐린 액체

곰뼈와 범뼈약술　　　평양주와 평양소주

이며 약간 쓰고 시원한 맛이 있다. 알콜함량은 42~47%이다.

범뼈에는 단백질과 기름, 린산칼시움 등이 들어있으며 그의 약리적효과성은 간염, 신경통 등에 좋다.

또한 아픔을 멈추며 힘줄과 뼈를 튼튼하게 하고 경련을 멈춘다.

비만증, 관절염, 류마치스성관절염을 비롯한 여러가지 원인의 관절염, 신경통, 팔다리가 가드라드는데, 가슴두근거림, 어린이경풍, 전간, 미친개에 물린데 등에 하루 9~20g 쓴다. 주로 약술을 만들어 한번에 8~10ml씩 하루 세번 먹는다. 밀페된 그릇에 넣어 찬곳에 보관한다.

평양소주

순수한 에틸알콜에 물을 일정한 비률로 타서 만든 술이다.

평양에서 만든 술이라는데서 그 이름을 붙이였다.

평양소주는 일반소주보다 잡맛과 잡냄새가 나지 않고 마신 후에도 머리가 아프지 않다. 푸젤유, 알데히드가 각각 0.002% 이하 들어있다.

평양소주는 일반적으로 농마질원료를 당화발효시켜 뽑은 95%이상의 순수한 에틸알콜에 물을 일정한 비률로 탄 다음 맛들이고 활성탄으로 려과하여 만든다.

평양소주의 주정도는 요구에 따라 25%, 30%, 40%, 60% 등으로 할수 있다.

위대한 령도자 **김정일**동지와 경애하는 최고령도자 **김정은**동지의 은정속에 마련된 평양소주는 우리 인민들의 사랑을 받으며 국주로 불리워지고있다.

구기자술

소주에 구기자열매를 넣어 빚은 술이다.

만드는 방법을 보면 구기자열매를 씻어 말리운 다음 용기의 2분의 1가량 채우고 적당한 량의 꿀을 넣고 소주를 부어넣는다.

어둡고 시원한 곳에서 4개월이상 지나면 완성된다.

구기자는 잎과 열매, 뿌리를 쓰는데 잎은 4~8월, 열매는 가을, 뿌리는 가을부터 겨울사이에 채집한다.

구기자열매에는 베타인, 제아크산틴, 피살리엔(붉은 색소), 프로비타민A, 비타민(B_1, B_2, PP, C)이 들어있다.

구기자술은 해열제, 강정제로서 불면증, 입안염, 콩팥염, 당뇨병, 신경통, 류마치스, 혈압이상, 동맥경화에 효과가 있으며 잠잘 때 땀흘리는것을 치료하기도 한다.

장기간 복용하면 신진대사를 활발하게 하고 피부와 뇌의 로화를 방지하며 젊음을 되찾게 한다.

매화열매술

만드는 방법을 보면 우선 흠집이 없는 매화열매를 택하여 물로 씻은 후 물기를 닦아낸다. 이때 꼭지부분은 따낸다.

더운물로 가셔내고 말리운 용기에 매화열매와 당분, 소주를 넣는다.

그리고 뚜껑을 덮어 어둡고 서늘한 곳에 보관한다.

1년이 지나면 매화열매를 꺼내야 한다.

매화열매에는 특유한 신맛이 있는데 이것은 레몬산, 호박산 등이 들어있기때문이다.

매화열매의 약효가 큰것은 이러한 성분이 많기때문이다.

피로풀기로부터 설사예방, 신경통개선, 동맥경화방지에 이르기까지 각종 병에 약효가 있다.

말린살구술

말린살구술의 재료로는 말린살구 13g, 꿀 8~10g, 소주 0.9~1L이다.

만드는 방법을 보면 먼저 말린살구를 약간의 소주로 씻은 후 잘 닦아놓는다.

병에다 말린살구와 꿀을 넣고 소주를 부은 다음 어둡고 서늘한 곳에 보관하며 살구는 석달 지나서 꺼낸다.

말린살구술은 담근지 석달 지나서부터 제맛이 난다.

살구열매에는 당분, 유기산, 기름, 펙틴물질, 비타민A, 비타민C가 들어있으며 비타민B_1, B_2도 들어있다.

씨앗에는 기름, 단백질, 섬유소, 회분, 아미그달린이 들어있으므로 약제로 쓰며 씨껍질은 활성탄재료로도 쓰인다.

그러므로 살구술은 그 맛과 향기, 약리적효과로 하여 이름있다.

구기자대추술

구기자대추술의 재료로는 붉은 대추 50g, 구기자 50g, 꿀 50g, 소주 0.9L이다.

만드는 방법을 보면 우선 붉은 대추와 구기자는 적은 량의 소주로 씻은 후 물기를 깨끗이 닦아낸다.

그다음 더운물로 잘 씻고 충분히 말리운 용기에 대추와 구기자, 꿀, 소주를 부은 다음 어둡고 서늘한 곳에 보관한다. 담근지 석달이 지나서부터 제맛이 나는데 마실 때 구기자와 대추는 둬둔채로 마시는것이 좋다.

구기자대추술은 병치료에도 쓰이고있다.

신경통과 류마치스를 앓는 사람들은 대체로 광물질이 부족한 경우가 많다. 인체에 광물질이 부족하면 약간한 기후변화나 체력변화에도 민감해지면서 심한 아픔을 느낀다.

구기자에는 광물질이 풍부히 들어있기때문에 매일 조금씩만 먹어도 아픔을 완화시키는 효과를 기대할수 있다.

또한 대추는 모세혈관을 넓혀주어 피흐름을 개선하는 작용을 한다.

그것은 대추열매에 당질, 단백질, 지방, 섬유질과 비타민A, C, PP 등이 들어있으며 린, 칼리움, 칼시움, 마그네시움, 나트리움, 철, 망간 등 광물질과 사포닌, 플라본이 있는것과 관련된다.

그러므로 대추는 고려치료에서 완화약, 리뇨약, 강장약으로 힘살이 졸아드는 질병, 살이 당기우면서 아픈데, 지각과민, 기침, 곪은데, 온몸이 아픈데 효과가 있는것이다.

구기자열매에는 베타인, 제아크산틴, 피살리엔(붉은 색소), 프로비타민A, 비타민(B_1, B_2, PP, C)이 들어있어 혈압을 낮추며 보약재로 쓴다. 그리고 간과 신이 허하여 어지럽고 눈이 잘 보이지 않는데, 유정, 음위증, 허리와 무릎에 맥이 없는데, 신경쇠약, 당뇨병 등에 효과가 있다.

홍차술

만드는 재료로는 홍차잎 20~30g, 꿀 50g, 소주 0.6~0.8L이다.

만드는 방법을 보면 먼저 용기를 미리 더운물로 씻은 후 충분히 말리운 다음 여기에 홍차잎과 소주를 넣는다.

홍차잎은 떫은 맛이 있기때문에 꿀을 넣었을 때에는 1~2주일후, 넣지 않았을 때에는 한달후에 꺼낸다. 꿀의 량은 기호

에 따라 조절하면 된다.

홍차술은 담근지 여섯달이 지나야 제맛이 난다.

홍차는 정신을 안정시키는 효과가 있다.

그것은 홍차에 카페인이 포함되여있는것과 관련된다.

카페인은 뇌신경이 활발히 작용하게 함으로써 집중력을 높여준다.

박하술

박하술의 재료로는 박하 30g, 사탕가루 50g, 소주 0.6~0.8L이다.

만드는 방법은 박하를 물로 잘 씻고 반나절 정도 그늘에서 말리운 다음 미리 더운물로 깨끗이 씻은 후 충분히 말리운 용기에 박하와 사탕가루, 소주를 둔다.

박하는 향기가 다 빠진 7~10일정도 후에 꺼내며 담근지 두달 지나서부터 제맛이 난다.

박하특유의 상쾌한 향기는 정신을 안정시키는 효과가 있기때문에 방향제로 많이 리용된다.

또한 위를 튼튼하게 하고 장기능을 높여주는 효과가 있다.

록차술

록차술의 재료는 록차잎 15~20g, 소주 0.6~0.8L이다.

만드는 방법을 보면 용기를 미리 더운물로 씻은 후 충분히 말리우고 여기에 록차잎과 소주를 둔다.

록차잎은 떫은 맛이 있기때문에 3~4주일이 지난 후에 꺼낸다.

마셔보고 단맛이 적을 때에는 정제당분을 넣으며 담근지 여섯달이 지나야 제맛이 난다.

록차는 항균 및 냄새제거작용을 하기때문에 식후에 록차술을 마시면 입안냄새를 제거하고 설사를 예방하는데 효과가 있다.

솔방울술

만드는 방법을 보면 우선 소나무의 애솔방울을 씻어 말리운 다음 그것을 용기의 2분의 1까지 채우고 꿀을 적당히 넣는다.

그 다음 용기에 소주를 가득 채우고 어둡고 서늘한 곳에 보관한다.

한달이면 완성되는데 석달 지나면 제맛이 난다.

솔잎은 년중 아무 때든지, 솔방울은 가을에 딴다.

솔잎술이나 솔방울술, 소나무씨술은 위를 튼튼하게 하는 작용을 한다.

따라서 변비, 불면증, 동맥경화, 고혈압, 저혈압, 당뇨병, 류마치스, 신경통 등 여러가지 질병 및 증상을 치료하는데 효과가 있다.

쑥술

쑥에는 단백질, 지방, 당질, 광물질(50%이상이 칼리움이고 그밖에 칼시움, 철, 린, 미량원소들이 있다), 비타민 B_1, B_2, C, PP, D와 프로비타민A가 들어있다.

또한 찌네올을 주성분으로 하는 정유 그밖에 탄닌질, 수지, 쿠마린, 쓴맛물질, 콜린, 아데닌 등이 들어있다.

만드는 방법을 보면 쑥잎을 잘 씻어 말리운 다음 용기의 2분의 1정도 되게 채워넣는다. 그 다음 여기에 꿀을 넣고 소주를 가득 채운다.

어둡고 서늘한 곳에 10일간 보관하여 둔다.

쑥잎은 3~7일후에 건져내며 2개월이상 보관한다.

쑥은 줄기와 잎을 6~9월에 채집하여 사용한다.

쑥술은 위를 튼튼하게 만들고 설사와 기침을 멈추며 가래를 없애고 오줌이 잘 나가게 함으로써 생리활동이 순조롭게 이루어지게 한다.

또한 코피, 하혈, 토혈, 치질 등 각종 출혈을 멈추며 신경통, 동맥경화, 눈의 피로, 더위를 먹었을 때 등에 효과적이다.

살구술

살구술은 채 익지 않은 살구를 골라 씻어 마른 천으로 닦은 다음 그늘에서 말린다.

손질한 열매를 용기에 넣고 소주를 부어 통풍이 잘 되는 곳에서 3~4개월정도 저장하였다가 마신다.

이렇게 만들어진 살구술은 특이한 향기와 신맛이 세며 새큼한 맛은 식욕을 돋구고 기호에 따라 꿀을 타서 마시면 여름철에 더위를 식혀주는 건강음료가 된다. 또한 식사할 때 곁들이는 음료로도 좋고 피로를 푸는데도 효과가 있다.

나무딸기술

진홍색을 띠는것을 골라 살짝 씻어 대바구니에 담아놓는다.

이때 열매에 달려있는 꼭지를 손질해놓는다.

나무딸기를 그릇에 넣고 소주를 부어 밀봉을 한 다음 보관하였다가 3개월 후에 열어서 채에 받아 아구리가 좁은 병에 옮겨 담는다.

알카리성이 높은 레몬산, 사과산 등의 성분으로 하여 새큼한 맛을 내며 단백질, 기름, 당분, 섬유질, 비타민 등이 고루 포함되여있어 몸을 보호하고 힘을 세게 한다. 나무딸기술은 그

대로 마셔도 좋지만 머루술, 다래술 등과 혼합해서 마시면 더욱 향기롭다.

오디술

오디를 물에 살짝 헹구어 바구니에 담아 물을 찌운다.

그다음 오디를 그릇에 담아 2~3배의 소주를 붓고 2개월정도 서늘한 곳에 보관한 다음 뚜껑을 열어 오디찌기를 건져내고 병에 옮겨 담는다.

포도당과 사과산이 포함되여있어 여름철 더위를 타거나 빈혈이 있는 사람에게 효과가 있다.

대추술

대추술 만드는 재료로는 대추(또는 마른 대추)와 소주(대추량의 3배, 마른 대추량의 5배)를 준비한다.

대추는 씻어서 물기를 닦고 하루밤 말리운 다음 그릇에 대추를 담고 소주를 부은 다음 꼭 막아서 4~5개월동안 보관하였다가 낸다.

여러가지 술

대추에는 비타민A, C, PP 등이 들어있는데 비타민C가 많이 들어있어 피로를 풀고 로화방지에 좋으며 불면증, 리뇨, 강장에 특효가 있다. 그리고 린, 칼리움, 칼시움, 마그네시움, 나트리움, 철, 망간 등 광물질과 사포닌, 플라본이 있다.

그러나 대추술은 몸이 약한 사람, 어린이에게는 좋지 않다.

백하주

고려시기부터 애용되여온 술로서 술빛이 흰아지랑이 같다고하여 불리워지는 이름이다.

제조법을 보면 흰쌀을 씻어 가루내여 그릇에 담고 끓는 물을 부어 식힌 뒤 누룩가루와 밑술(술이 빨리 괴도록 술밑에 넣는 술로서 맑은 술을 뜨고난 뒤에 남은 찌끼술)을 섞어 독에 넣는다.

그로부터 3일이 되면 흰쌀을 씻어 끓는 물을 부어 식힌 다음 먼저 밑술(누룩을 섞어서 버무린 지에밥)과 합쳐 누룩가루를 섞으면 7～8일만에 익는다.

다 익은 술에 물 2병정도를 타면 술맛이 좋아진다.

여러가지 술

향온주

조선봉건왕조시기 알려진 술이다.

제조법을 보면 밀을 갈아 채치지 않은 상태로 록두가루, 누룩과 함께 섞는다.

그다음 흰쌀, 찹쌀을 쪄서 더운물을 부어 그 물이 밥에 다 스며들면 삿자리에 널어놓아 식힌다.

그리고 누룩가루와 밑술을 섞어 항아리에 넣어 담근다.

록파주

고려이후부터 알려진 술로서 거울처럼 맑고 푸른 물결이 출렁이는것 같다고 하여 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 흰쌀을 물에 담그어 하루밤 재운 다음 가루내여 끓는 물을 붓고 누룩가루와 밀가루를 섞어 반죽한다.

이것을 식혀 독에 넣은 다음 17일 지나서 찹쌀을 씻어 쪄낸 찹쌀밥에 누룩가루와 밀가루를 넣은것을 밑술과 섞어 독에 넣는다.

이렇게 만든 술을 독채로 그늘진 곳에 묻어놓으면 여름철에도 술맛이 변하지 않는다.

벽향주

조선봉건왕조 초기부터 알려진 술로서 푸르고 향기로운 술이라는 의미에서 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 흰쌀을 씻어 가루내여 죽을 쑤어 식힌 다음 누룩가루와 밀가루를 섞는다.

4∼5일이 지나서 물에 하루밤 담그어놓았던 흰쌀을 쪄서 물에 풀어 식혀 누룩가루를 밑술에 섞어 넣어두었다가 7일만

에 마시였다.

이 술은 예로부터 평안도지방의 이름난 술의 하나로 알려져왔다.

소국주

고려시기부터 알려진 술로서 누룩을 적게 넣어 빚은 술인데로부터 그렇게 불렀다.

소국주라면 충청도 한산지방의 술이 유명하였다.

그것은 소금기가 전혀 없고 철성분이 약간 섞인 물로 술을 담그었기때문이였다.

이 지방에서 전해오는 소국주제조법을 보면 흰쌀을 쪄서 만든 떡에 누룩가루를 묽게 섞어 방아래목에 사흘동안 놔두면 향긋한 냄새가 나는 밑술이 된다.

시루 맨밑에 찹쌀로 찐 술밥, 그우에 보드랍게 채친 록두누룩가루, 그우에 밑술을 놓는 방법으로 마치 시루떡처럼 안친 다음 100일동안 땅속에 묻어둔다.

그후 땅을 파고 독을 열어보면 끈끈하고 새노란 술이 저가락끝에 붙어 올라오는데 옛날에 어떤 며느리가 술맛을 보느라고 저가락으로 찍어 먹다가 저도 모르게 취하여 일어서지도 못하고 앉은뱅이처럼 기여다녔다는 재미나는 이야기가 전해오고있다.

이와 관련하여 이 지방에서는 소국주를 일명《앉은뱅이술》이라고도 하였다.

부의주

고려시기부터 알려진 술로서 술에 동동 떠있는 밥알이 마치도 개미가 물우에 떠있는것과 같다고 하여 그렇게 불렀다.

이밖에 부아주, 록의주라는 별칭으로 불리우기도 하였다.

제조법을 보면 끓인물을 식혀 누룩가루와 섞어 하루밤 재운다.

여기에 찹쌀로 지은 밥을 섞어 식힌 다음 채에 걸러낸 누룩가루 물을 부어 사흘밤을 재워두어 술을 익히였다.

이 술은 누룩을 하루밤 물에 담그었다가 쓰는것이 독특하였다.

하향주

조선봉건왕조시기에 알려진 술로서 련꽃향기와 같은 냄새가 나는 술이라는 의미에서 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 흰쌀가루로 물송편을 만들어 식힌 다음 누룩가루를 풀어넣어 사흘쯤 놔둔다.

이 밑술에 쪄서 식힌 찹쌀을 섞으면 3～7일만에 술이 익는다.

이 술의 특징은 밑술은 흰쌀가루로 만든 물송편에 누룩을 섞어 담그나 덧술은 찹쌀만 쓰고 누룩을 쓰지 않는것이다.

여러가지 술

황금주

고려시기부터 알려진 술로서 술빛갈이 황금같다하여 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 흰쌀을 씻어 물에 담그어 하루밤 재운 후 가루내여 죽을 쑤어 식힌다.

여기에 누룩을 섞어 밑술을 만들었다가 여름에는 3일, 봄, 가을에는 5일, 겨울에는 7일만에 찹쌀을 씻어 쪄서 식힌것을 넣어 만든다.

절주

조선봉건왕조시기 알려진 술이였다.

제조법을 보면 찹쌀가루로 만든 물송편을 삶아서 풀어 누룩과 섞는다.

그것을 술독밑에 닥나무잎을 깔고 그우에 넣은 후 다시 닥나무잎을 덮어두면 사흘 후에 밑술이 된다.

이 밑술에 흰쌀로 쪄낸 지에밥에 누룩 섞은것을 합친다.

여러가지 술

이 술의 특징은 1년을 두어도 맛이 변하지 않는다고 하였다.

청명주

조선봉건왕조 후반기에 류행된 술로서 주로 청명날에 빚어 마신 술이라는데로부터 그 이름이 붙었다.

제조법을 보면 찹쌀죽을 쑤어 식혔다가 채로 친 누룩가루, 밀가루를 넣어 밑술을 만든다.

다음날 밑술에 찹쌀로 쪄낸 지에밥을 식힌것을 독에 넣는다.

술독을 찬곳에 두어 7일 있으면 술우에 끼였던 곱이 벗겨지면서 술이 맑아진다.

이렇게 담근 청명주는 단맛이 강하여 술을 잘하지 못하는 사람들도 즐겨마시였다.

예로부터 청명주는 경상북도 김천지방이 명산지로 소문이 났다.

석탄주

술맛이 너무나도 좋아 선뜻 삼키기 아까운 술이라는데로부터 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 흰쌀가루로 죽을 쑤어 식힌 다음 누룩가루를 버무려 넣는다.

봄과 가을에는 5일만에, 여름에는 3일만에, 겨울에는 7일만에 찹쌀로 쪄낸 지에밥 식힌것을 밑술에 섞어넣는다.

이렇게 하여 한주일 지나면 술이 익는다.

법주

고려시기부터 알려진 술로서 원래는 절간주변에서 만든 술을 가리켜 그렇게 불렀다.

법주는 지난 시기 국가적으로 진행한 종묘제사나 궁중안에서 그리고 외국사신들이 마실수 있도록 특별히 만든 술로 알려져있었다.

법주로서는 특히 경상도 경주지방에서 만든 술이 유명하였다.

이 지방에서 전해오는 전통적인 법주제조법을 보면 찹쌀로 만든 무른 떡에 누룩을 섞어 밑술을 만든다.

일정한 기간이 지난 다음 흰쌀을 쪄서 넣어 20일정도 발효시켜 땅속에 100일동안 묻어 익힌다.

이밖에 경주지방에서는 찹쌀과 누룩, 국화와 솔잎을 넣어 100일동안 익혀두었다가 걸러 마시는 술도 법주라고 하였다.

익히는 기일이 100날이 걸린다고 하여 이곳에서는 법주를 일명 백일주라고 부르기도 하였다.

호산춘

예로부터 전라도 려산지방의 명주로 알려진 술이였다.

려산의 별호가 호산인데로부터 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 흰쌀을 씻어 하루밤 담그었다가 건져 가루내여 찬물을 붓고 다시 끓인물을 뿌려 죽처럼 되게 하여 식힌다.

여기에 누룩가루, 밀가루를 버무려 함께 항아리에 담는다.

이날부터 13일후 흰쌀을 씻어 물에 담갔다가 가루내여 끓인물을 두고 고루 버무려 식힌 다음 누룩가루와 섞어 먼저 담근 밑술에 넣는다.

이 덧술을 담근지 13일후 흰쌀을 물에 담그었다가 건져내여 지은 밥에 끓인물을 부어 버무려 얇게 펴서 식힌다.

여기에 누룩가루, 밀가루를 버무려 밑술독에 넣는다.

이 술항아리를 덥지도 차지도 않는 곳에 놓아두면 두서너

달이 지난 다음 마셔도 술맛이 변하지 않는 독한 술이 된다.

이 술의 특징은 흰쌀을 주원료로 하여 3차담금법으로 빚는데 1차는 흰쌀로 쑨 죽으로 밑술을 만들고 2차도 역시 흰쌀죽을 먼저 밑술의 우에 덮고 3차는 흰쌀밥 혹은 흰쌀로 만든 백설기를 만들어 2차밑술우에 덮는것이였다.

그리고 1, 2, 3차에 걸쳐 누룩가루를 사용하되 1차, 3차때만 밀가루를 넣으며 매 담금날자를 13일을 기간으로 하여 빚는것이 특색이였다.

잡곡주

글자그대로 여러가지 낟알로 빚은 술이였다.

제조법을 보면 잡곡중 한가지 또는 여러가지 낟알가루에 끓인물을 부어서 쑨 죽에 누룩가루와 밀가루를 섞어 독에 넣는다.

3~4일 지나 다시 잡곡가루에 끓인물을 부어 쑨 죽을 식혔다가 먼저 만든 밑술독에 넣는다.

그로부터 한주일 지나 술이 절반쯤 익었을 때 찹쌀이나 기장쌀가루로 쑨 죽을 더 넣으면 술맛이 더욱 좋아졌다.

삼오주

조선봉건왕조시기 알려진 술로서 음력 정월 첫 오일에 시작하여 오일마다 세번에 걸쳐 빚은 술이라고 하여 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 정월 첫 오일에 깨끗한 물을 담은 항아리에 누룩가루, 밀가루, 흰쌀가루를 쪄서 식힌것을 넣는다.

둘째 오일에 흰쌀을 가루내여 쪄서 식혀 넣는다.

셋째 오일에 흰쌀을 물에 담그었다가 쪄서 식힌 다음

넣는다.

사마주

오일(말날)만을 택하여 네번에 걸쳐 빚은 술이라고 하여 그렇게 불렀다.

대체로 룡안(룡안나무열매)이나 귤껍질, 엿길금가루를 넣어 단맛을 돋군 술이였다.

술만드는데 한달이상 걸리고 다시 석달이상 땅속에 묻어 익히였다.

이 술은 주로 절기가 바뀌는 시기에 입맛을 돋구는 술로 애용되여왔다.

일년주

술을 빚기 시작하여 익기까지의 기간이 대략 1년이 걸린다고하여 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 정월에 먼저 찹쌀가루를 반죽하여 삶아낸 다음 삶아낸 물을 두고 다시 개여서 죽처럼 질게 하여 하루밤 재워 식힌다.

이튿날 여기에 누룩가루, 밀가루를 골고루 섞어 항아리에 넣고 찬곳에 놓아둔다.

그로부터 한달이 지난 2월에 흰쌀가루로 쩌낸 흰설기를 끓는 물로 덩어리가 없게 잘 개여서 하루밤 재운다.

이것을 1차밑술과 섞어 항아리에 담아 찬곳에 놓아둔다.

또 한달이 지난 3월에는 찹쌀로 밥을 지어 식혀놓았다가 하루전에 끓여 식힌 물을 부어 2차덧술과 섞어 항아리에 담아 땅속에 묻는다.

대여섯달이 지나면 술이 익는다.

이 술의 특징은 3차례의 술빚기를 한달 간격으로 진행하며 1차밑술은 찹쌀죽, 2차덧술은 흰설기, 3차덧술은 찰밥을 쓰고 대여섯달정도 두고 익혀내는것이다.

삼해주

고려시기부터 알려진 술로서 음력 정월의 첫 해일에 시작하여 해일마다 세번에 걸쳐 빚은 술인데로부터 그렇게 불렀다.

한편 정월 첫 해일에 담그어 버들개지가 날릴 때쯤 마시는 술이라고 하여 류서주라고 부르기도 하였다.

제조법을 보면 정월 첫 해일에 찹쌀가루로 쑨 죽을 식힌 다음 누룩가루, 밀가루를 섞어 독에 넣는다.

다음 해일에 찹쌀과 흰쌀을 각각 씻어 가루내여 떡을 만들어 먼저 빚은 밑술에 넣는다.

셋째 해일에 흰쌀을 씻어 찐 떡을 식힌 다음 끓인 물에 풀어넣고 석달동안 익힌다.

삼해주는 조선봉건왕조 중엽이후에는 정월 첫 해일만이 아

여러가지 술

니라 아무 해일에나 빚군 하였다.

그리고 삼해주라고 하면 소주의 밑술이라고 할 정도로 소주의 원료로도 널리 쓰이였다.

도화주

조선봉건왕조시기 널리 알려진 술로서 복숭아꽃을 리용하여 빚은 술이라는데로부터 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 정월에 흰쌀가루에 끓인물을 부어 식힌 다음 누룩가루, 밀가루를 각각 섞어 독에 넣는다.

복숭아꽃이 필무렵 흰쌀, 찹쌀을 각각 씻어 하루밤 물에 담그었다가 찐 다음 끓였다가 식힌 물을 부어넣는다.

밥이 다 식으면 복숭아꽃을 독밑에 깔고 먼저 빚은 밑술을 넣은 다음 복숭아나무가지를 꽂아놓았다가 술이 익은 뒤에 꺼내였다.

술을 익힐 때 술항아리는 항상 서늘한 곳에 두었다.

이 술은 주로 봄철의 절기주로서 알려져왔다.

송화주

조선봉건왕조시기 알려진 술로서 솔꽃을 리용하여 빚은 술인데로부터 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 물에 마른 솔꽃을 넣어 달인 뒤에 찹쌀죽, 누룩가루를 섞는다.

닷새 후에 흰쌀을 쪄 솔꽃을 달인 물에 누룩과 섞어넣었다가 14일후에 마신다.

이밖에 3월에 딴 솔꽃을 잘게 썰어서 명주주머니에 담아 아구리를 동여매여 술이 익을 때 넣었다가 3일후에 술을 걸러 마시기도 하였다.

송화주는 맛과 향기가 독특할뿐아니라 신경통과 피로풀이에 효과있는 술로 널리 애용되여왔다.

백화주

조선봉건왕조시기 알려진 술로서 여러가지 종류의 꽃을 넣어 빚은 술인데로부터 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 금은화, 국화, 송화, 매화 등 온갖 꽃 백가지를 모아서 말린것을 모시자루에 담아 항아리밑바닥에 넣고 술을 빚었다.

이듬해 봄부터 가을에 피여나는 복숭아꽃, 살구꽃, 련꽃, 냉이꽃, 구기자꽃, 국화에 이르는 각종 꽃을 송이채로 따서 그늘에 말렸다가 중구절(음력 9월 9일) 에 술을 빚기도 하였다.

이때 철쭉꽃, 싸리꽃 등을 넣지 말며 술빚는데 쓸 물은 특별히 강복판에서 떠온 물이나 돌틈에 고이는 물을 리용하는것이 관례로 되여있었다.

두견주

청주에 진달래꽃을 담그어 빚은 술로서 3월삼질날의 절기주로 알려져있다.

옛 기록에 의하면 두견주는 고려의 개국공신의 한 사람이였던 복지겸이 원인모를 병에 걸려 면천에 와서 료양할 때 17살난 그의 딸이 꿈속에서 신선의 말을 듣고 만든데서 유래되였다고 하였다.

이로부터 두견주라고 하면 충청남도 당진군 면천지방에서 만든 술이 명주로 알려져있었다.

제조법을 보면 찹쌀과 누룩가루로 빚은 청주가 부글부글

끓어오를 때 진달래꽃을 따서 꽃술을 빼고 명주주머니에 넣은 것을 한달이상 담그어두었다.

두견주는 예로부터 허리아픔, 진통, 열나기, 류마치스 등의 병치료에 효과가 큰 고려약술로 애용되여왔다.

죽엽주

조선봉건왕조시기 알려진 술로서 참대잎을 넣어 빚은 술이라는데로부터 그렇게 불렀다.

이밖에 일반청주로 마시던 술가운데서 참대잎과 같은 색을 띠는 술도 죽엽주라고 하였다.

제조법을 보면 참대잎을 잘게 썰어 물을 넣고 삶아 즙을 낸다.

이 즙에 흰쌀을 무르게 쪄 누룩가루를 적당히 섞은것을 넣는다.

죽엽주는 예로부터 중풍이나 열병치료에 효과있는 약술로 알려졌다.

련엽주

련꽃잎을 넣어 빚은 술인데로부터 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 쌀을 씻어 불구었다가 쪄낸 밥에 끓여 식힌 물을 조금씩 섞는다.

술독에 먼저 련꽃잎을 깔고 그우에 찐밥을 얹고 누룩가루를 넣는 식으로 켜켜로 안친 다음 봉하여 찬곳에 놓아둔다.

송자주

조선봉건왕조 중엽이후 알려진 술로서 잣을 넣어 빚은 술이라는데로부터 그렇게 불렀다.

제조법을 보면 잣을 하루밤 물에 담그었다가 망에 갈아 끓인 다음 찌꺼기는 걸러낸다.

흰쌀을 씻어 불구었다가 가루내여 끓인 잣물과 섞어 반죽하여 항아리에 담그어두었다가 열흘만에 마시였다.

다른 술과는 달리 이 술은 흰쌀을 익히지 않고 날것대로 쓰고 누룩을 넣지 않고 빚는것이 특이하였다.

이렇게 우리 인민들은 여러 종류의 술만들기를 통하여 다양한 술가공방법을 창안하고 리용하였다.

술의 종류에서 보이는 일일주, 시급주, 일년주는 제조로부터 완성에 이르기까지의 시간을 나타낸 술이며 절주, 과하주, 국화주, 청명주 같은것은 절기에 따라 담그는 술로서 술제조의 다양성을 보여준다.

이러한 술제조방법에서 특징적인것은 술에 꽃향기를 첨가시키는 방법, 술에서 신맛을 없애는 방법 등 다양한 방법을 적용하고있는것이다.

이와 같이 우리 인민들이 식생활에 리용하여온 다양한 술들과 술제조법은 우리 민족의 창조적지혜와 재능을 잘 보여주고있으며 음료분야에서의 자랑스러운 전통을 잘 나타내고있다.

천연음료

약수

샘물

천연음료

자연음료는 땅속물이 밖으로 솟아나와 그 어떤 가공도 없이 그대로 사람들의 식생활에 리용되는 음료를 말한다.

이러한 자연음료에는 약수와 샘물이 있다.

약수

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 다음과 같이 교시하시였다.

《우리 나라에는 가는 곳마다에 약수와 이름난 샘물을 비롯하여 좋은 물이 많습니다.》

약수는 땅속에서 절로 나오며 먹거나 바르면 병치료에 효과가 있는 음료이다.

랭천이라고도 한다. 온도는 20℃아래이다.

보통물과는 구별되는 물리화학적성질을 가지고있다.

이런 물을 마시면 병이 낫는다는데로부터 약수라고 불러왔다.

우리 나라에는 150여개의 광천자원가운데서 약수가 90여개 있다.

우리 나라에 있는 약수는 대부분이 수소탄산염천(탄산천), 류산염천, 복합염천이다.

온천과는 달리 계절적변화가 심하다.

색은 연누른색 또는 밤색의 류산염천을 제외하고는 무색이다.

대부분이 탄산천이므로 시원한 맛을 가지며 철이 많은

약수는 시원한 맛과 함께 쇠비린내가 난다.

류산염천은 시고 떫은맛, 염화염천은 짠맛이 있다.

류산염천, 탄산천은 pH 7아래인 약산성천 혹은 산성천이고 일부 온천이 식어서 나오는것이 pH 7이상이다.

광물질량은 온천보다 많은데 약수용출구의 80%이상이 0.5～5.0g/L이다.

석왕사약수, 옥호동약수, 철산약수를 비롯한 약수들에는 적지 않은 량의 라돈이 들어있다.

약수는 그의 물리화학적성분과 쓰는 방법에 따라 사람의 몸에 주는 영향이 다르다.

실례로 광물질량, 유리탄산, 수소탄산이온을 비롯한 성분들의 량, 찬것을 마시는가 덥혀서 마시는가, 식사와의 관계에서 어느 시간에 마시는가 등에 따라서 위의 분비와 산도를 높일수도 있고 낮출수도 있다.

약수는 간기능을 좋게 하고 열물의 형성, 배설을 빠르게 하며 염증도 낮게 한다.

콜레스테롤함량을 낮추는것을 비롯하여 신진대사를 개선하고 혈당을 낮추며 뇨로계통의 배설기능을 좋게 한다.

탄산천을 목욕치료법으로 쓰면 전신혈액순환, 신진대사에 긍정적인 영향을

강서약수

준다.

약수는 마시는 방법으로 많이 쓰며 목욕치료, 흡입치료, 입안물맞이, 위 및 십이지장에 넣는 법, 장 및 질씻기를 비롯한 여러가지 방법으로 쓴다.

약수는 만성위염, 위 및 십이지장궤양, 만성소대장염, 만성간염, 만성담낭담도염, 만성신우콩팥염, 방광염, 뇨도결석, 동맥경화증, 고지혈증, 통풍, 고뇨산혈증, 경한 당뇨병, 2차성빈혈, 만성인후두염, 기관지염, 부인성기의 만성염증 및 란소기능부전을 비롯한 질병들의 치료와 예방에 쓴다.

오늘 우리 나라에서는 강서약수, 옥호동약수, 창성약수를 비롯한 수많은 약수터마다에 훌륭한 시설들을 갖춘 료양소들이 건설되여 근로자들의 건강증진, 병의 예방과 치료에 적극 기여하고있다. 뿐만아니라 약수터들에서는 병약수들을 많이 만들어 각지에 공급함으로써 근로자들이 료양지에 가지 않고도 아무곳에서나 약수를 마실수 있게 하고있다.

샘물

조선사람들은 찬물도 즐겨마시는데 이러한 풍습은 산좋고 물맑은 우리 나라의 그 어디에서나 흘러나오는 샘물을 일상적으로 마시던데로부터 나온것이다.

옛 문헌인 《삼국지》에 의하면 고구려에서는 큰산과 깊은 골짜기가 많아 사람들이 《간수》를 마신다고 하였는데 간수란 바로 골짜기, 산골에서 흐르는 샘물을 말하는것이다.

삼국시기 고구려의 령역에는 큰산, 깊은 계곡이 많았고 산

수가 수려하여 항시적으로 맑은 물과 깨끗한 샘물이 솟아나고 있었으며 사람들은 그러한 골짜기를 따라 비탈진 산턱에 집을 짓고 살았으므로 찬물을 일상음료로 리용하였던것이다.

이것은 우리 인민들의 생활에서 샘물리용의 력사가 매우 오래다는것을 보여준다.

일반적으로 샘물은 지하함수층에 있던 물이 지표면으로 흘러나오는것을 말한다.

자연계에는 수많은 샘들이 있는데 이 모든 샘들을 크게 하강샘과 상승샘으로 구분한다.

지하수가 얕은 곳에는 하강샘이 많고 깊은 곳에는 상승샘이 많다.

하강샘은 땅속에 있는 비압력수가 땅속으로부터 낮은 곳으로 흘러 지표면으로 나오는것인데 흔히 함수층이 지표면에 드러나 있는 곳에서 볼수 있다.

하강샘은 흔히 하천의 침식작용에 의하여 생긴 하곡경사면에서 볼수 있다. 만일 하곡이 몇개의 함수층을 자른다면 샘은 경사면에 계단식으로 생긴다. 석회암지역에서 흘러나오는

여러가지 샘물

카르스트샘도 하강샘에 속한다.

카르스트샘은 모양과 크기, 샘줄기의 분포특징이 아주 다양하며 복잡하다.

또한 강이나 호수의 바닥으로 흘러나올수도 있고 큰 굴안에서 시내물처럼 흘러나올수도 있으며 어떤 경우에는 강이나 호수의 물이 카르스트샘구멍을 따라 다른 지역으로 흘러나갈수도 있다.

우리 나라에는 석회암이 널리 분포되여있고 강수량이 많아 카르스트동굴이 많다.

평안북도 구장군의 백령대굴, 룡문대굴 등은 크기와 형태, 아름다움에서 세계적으로 이름있는 카르스트동굴이다.

또한 평안남북도, 황해남북도, 강원도, 함경남도 남부를 비롯한 석회암이 분포되여있는 곳에 카르스트샘들이 많다.

상승샘은 압력수가 지표면으로 흘러나오는것인데 일정한 압력으로 흘러나오므로 끓는 모양을 나타내거나 솟아오르는것이 특징이다.

때로는 큰 압력을 가지고 분수처럼 높이 솟아오르는 샘도

여러가지 샘물

있는데 이것을 자분샘이라고 한다.

약수나 온천은 하강샘일수도 있고 상승샘일수도 있다.

약수나 온천은 구조적으로 지각운동이 심한 지대 또는 투수성이 서로 다른 땅층이 접하고있는 곳에 많다. 우리 나라에는 약수나 온천들이 각곳에 많이 분포되여있으며 근로자들의 건강증진에 널리 리용되고있다.

물량이 많은 자연샘물은 음료로 많이 리용되며 양어나 관개용수로도 리용되고있다.

우리 나라의 샘물에는 칼시움, 마그네시움, 나트리움, 칼리움, 불소 등 건강에 필수적인 수십가지의 미량원소가 들어있어 장수에 가장 적합한 약알카리성샘물로 되고있으며 심장질환, 동맥경화증, 뇌혈전, 고혈압, 암방지에 특효가 있어 건강장수에 좋은 샘물로 널리 알려져있다.

예로부터 삼천리금수강산이라고 불리워온 우리 나라에는 가는 곳마다 차고 시원한 맑은 샘물이 있어 오늘도 우리 인민들의 건강증진과 일상생활에서 음료로 널리 리용되고있다.

음료와 관련한 일화

음료와 관련한 일화

술잔과 민속

먼 옛날부터 우리 나라에는 술잔과 관련한 여러가지 흥미있는 이야기들이 전해온다.

력사적으로 보면 삼국시기에는 싸움에서 승리하고 돌아오는 장수들에게 특별히 마련한 술잔에 술을 부어 축하해주는 풍습이 있었다. 이때의 술잔은 승리한 장수들에게만 준다는 의미에서 《장수배》라고 하였다.

한편 고려시기에는 출전을 앞둔 기마장수들에게 잘 싸워 반드시 승리하고 돌아오라는 념원을 담은 술을 잔에 부어주는 풍습이 있었다. 이때 술잔은 말을 탄채로 받아마시는 잔이라는 의미에서 《마상배》라고 하였다.

조선봉건왕조시기에는 혼인의례때 흔히 쓰인 초례잔, 조롱박잔 그리고 앵무잔에 대한 이야기도 전해오고있다.

초례잔은 청동에 금도금한 술잔으로서 량쪽에 손잡이가 달려있는데 혼례식때 신랑신부가 백년해로를 약속하는 의미에서 술을 교환하여 마실 때 쓰이였다. 민간에서는 흔히 한통의 조롱박을 둘로 쪼개여 만든 조롱박잔을 썼다. 혼례식때 쓸 조롱박잔은 미리부터 녀자집에서 정성껏 준비하였으며 사용한 후에는 귀중히 보관해두는 풍습이 있었다.

앵무잔은 앵무소라껍질로 만든 특이한 술잔이였다.

민간에서는 이러한 앵무잔에 술을 부어마시면 평소에 말을 적게 하던 사람도 앵무새와 같이 말을 잘하게 된다고 일러왔다.

술잔과 관련하여서는 술좌석에서 마지막술잔을 가리켜 《복잔》 또는 《아들잔》, 《딸잔》이라고 일러오던 이야기도 전하여온다.

원래 술좌석에서 마지막잔은 흥겹고 화기애애한 분위기의 마감을 장식하는 잔으로서 그 잔이 차례지는 사람은 복을 받는다고 하였다. 그래서 예로부터 마지막잔은 복을 가져다준다는 의미에서 《복잔》이라고 불렀으며 술을 붓는 사람은 그 마지막 잔을 받는 사람의 앞날을 축복하는 말을 꼭 해주군 하였다.

례하면 아들이 없어 마음쓰는 사람에게는 앞으로 아들을 보라는 의미에서 《아들잔》이라고 하며 술을 부어주었고 반대로 아들만 있고 딸이 없어 섭섭해하는 사람에게는 딸을 보라는 의미에서 《딸잔》이라고 하며 술을 부어주었다.

술주정질에서 진 임금의 사위

소숙옹주는 태종의 서녀이다.

그는 해평군 윤연을 남편으로 맞았다.

해평군 윤연은 부마(임금의 사위)로 되여서도 고약한 술주정질을 버리지 못하였다. 그가 주정을 할 때면 누구도 감히 가까이 다가가지 못하였다.

해평군이 령남의 여러 고을을 유람한적이 있었다. 그때에도 그의 술주정때문에 숱한 고을원들이 심한 욕을 당했다.

해평군이 고령현에 들리니 그보다 나이많은 현의 태수 최연이 그를 위하여 연회를 차렸다.

태수는 고을사람들에게 몰래 귀띔하였다.

《오늘은 내가 먼저 주정을 부릴터이니 너희들은 괴이쩍게 여기지 말라.》라고 말하고는 술을 단숨에 쭉 비웠다. 권커니

작커니하는 사이에 어느새 술항아리가 반나마 비였다.

태수는 취한척하면서 큰 종발에다 술을 철철 넘치게 부어 해평군앞에 불쑥 내밀었다.

《령공께서 마셔야 합니다.》

해평군이 인차 받지 못하고 한동안 주밋거리자 태수가 눈살을 꼿꼿이 세워 노려보며 《령공은 어째서 제 술을 마시려 하지 않소이까?》 하더니 술이 가득 담긴 큰 종발을 땅바닥에 내동댕이쳤다. 종발은 형체도 없이 깨여졌다.

태수는 다시 젊은 아전에게 또 큰 종발에다 술을 가득 부어 가져오라고 호통쳤다.

아전이 냉큼 돌아서지 않고 머뭇거리자 태수는 칼자루를 더듬어잡더니 아전을 노려보며 아예 죽일 잡도리를 하는것이였다.

그 광경을 본 해평군은 대번에 낯빛이 하얗게 질려 와닥닥 일어나 방안으로 달려들어가 문을 닫고 고리를 걸었다.

태수는 미친듯이 고래고래 소리를 지르다가 태연한 낯색을 짓더니 인츰 취하여 꼬꾸라졌다.

그제야 해평군은 안도의 숨을 몰아쉬며 《이 고장 술주정은 나같은건 찜쪄먹겠구만. 이 자리를 피하지 않았다가는 영낙없이 된욕을 보겠는걸.》 하더니 마침내 꽁지가 빠빠하여 도망치고말았다.

조문하러 가지고 간 술

서생 승교가 죽었을 때의 일이다.

서생과 함께 술마시기를 끔찍이 좋아하던 이웃의 옻쟁이가 술 한병을 가지고 와서 조문을 하였다.

그는 술 한사발을 부어놓고 령구를 향해 이야기하기를 《우

리가 술을 마실 때면 임자가 반드시 내게 먼저 권했고 나는 꼭꼭 먼저 마시군 했지?》라고 하더니 부은 술을 쭉 들이키였다.

그런 다음 그는 술 한사발을 또 부어놓고 령구를 향해 경의를 표하여 얼마간 있더니만 《돌아간이의 령혼이 와서 자시는 것을 내가 보지 못했네그려. 마시다 남긴 술이 있구만. 거참, 아깝다.》라고 하고는 그 술도 또 단숨에 쭉 들이마셨다.

그런 다음 그는 술 한사발을 또 부어가지고 손에 받쳐든채 령구를 향해 말하기를 《한번 부어주고 한번 받아마시는것이 술도덕이니 이번것은 내 차례일세.》라고 하고나서 그 술도 또 꿀꺽꿀꺽 마셔버렸다.

세사발을 기울이고나니 술 한병이 어느새 바닥이 났는지라 옻쟁이는 지레 가는수밖에 없었다.

술을 못마시기에 떡을 잘 먹는다

저자거리의 긴 행랑에서 한 떡장사로파가 살고있었다.

떡장사로파가 문밖에다 소반을 차려놓고 문안에 틀고앉아 한바탕 떡을 지지여 소반우에 배심좋게 얹어놓는 때였다.

웬 불량한 아이가 소반밑에 몰래 엎드려 떡이 소반우에 놓이는 족족 먹어치웠다.

어망결에 그것을 발견한 로파가 고래고래 소리지르며 욕을 퍼부었다.

《어느 도적놈의 새끼가 내 떡을 다 훔쳐먹느냐?》

불량소년이 우물우물하며 이렇게 대답하였다.

《저는 술을 마시지 못하는 식성이예요. 그래서 떡을 잘 먹어요.》

로파는 너무도 어이없어 저도 모르게 하하 웃음을 터뜨리였다.

관원출고

황보성을 가진 사람이 있었는데 술을 몹시 좋아하였다.

그가 내자시 직장벼슬을 할 때였다.

그는 날마다 술창고에 가 술독에서 술 한사발씩 퍼마시는 것으로 술맛감정을 하였다. 그렇게 하다가 어느 하루는 그만 만취되여 술독사이에 꼬꾸라져 굳잠이 들었다.

동료인 사헌부 관리도 창고지기도 모두 그날따라 점검하여 기록하지 않고 창고를 봉인하고 일을 마쳤다.

밤이 되여서야 술에서 깨여난 황보는 창고지기더러 내놔 달라고 하였다.

창고지기는 사헌부 관리에게 보고하려고 달려갔다.

삼경이 지난 깊은 밤중이였던지라 창고지기는 순찰하는 관리한테 붙잡히였다.

순찰관이 꼬치꼬치 따져묻자 창고지기는 《관원을 출고해야 할 일때문에 가는 길이여서 몹시 바쁩니다.》라고 대답하였다.

순찰관은 창고지기를 마구 때리며 《거짓말 말아. 고금천하에 관원을 출고하는 일이 어디에 있단 말이냐?》라고 말하였다.

창고지기가 사실대로 설명해서야 순찰관은 폭소를 터치며 창고지기를 놓아보냈다.

금술잔 맛이 가죽신술잔 맛보다 못하다

문안공 리사철은 체통이 크고 음식은 남보다 곱절이나 많이 먹었다.

한끼에 밥 한양푼, 삶은 닭 2마리, 술 한동이씩 먹군 하였다.

등에 난 부스럼때문에 고생하였는데 거의 죽게 되자 의원이 《구운 고기와 독한 술을 금해야 하겠습니다.》라고 하니 공은 말하기를 《먹지 않고 살바에는 차라리 기껏 먹다가 죽는게 낫다.》라고 하며 술과 고기를 그전과 같이하였다.

죽을 때에 조용히 편안히 갔다.

그가 죽은 후 사람들은 그를 두고 《부귀를 누리는 사람은 먹는것도 보통사람들과 다르다.》고 하면서 지나온 리사철의 경력을 두고 쑤군거렸다.

문안공 리사철이 젊었을적에 여러 동료들과 삼각산절간에 놀러갔었는데 제각기 술만 차고 오다나니 받아마실 그릇이 없었다.

그때 선비 권지가 새로 만든 말가죽신발을 신고있었는데 문안공이 먼저 거기에 술을 부어 마시자 뒤따라 다른 사람들도 차례로 부어 마셨다.

그들은 서로 마주보면서 《가죽신술잔은 우리가 맨처음 만든것이라 해도 무방할걸세.》라고 하며 통쾌하게 웃었다.

후날 문안공이 높은 자리에 올라 부귀를 누릴 때 권지에게 이렇게 말하였다.

《오늘 이 금술잔의 술맛이 우리가 산에 놀러 갔을 때 부어마신 가죽신술잔 맛보다 썩 못하군 그래.》

석잔 술이 세사발 술로

문도공 윤회와 집현전 학사 남수문은 다 문장에 뛰여난 사람들이였지만 술을 몹시 좋아하여 늘 과도하게 마시군 하였다.

세종이 그들의 재주를 아껴서 술을 마시되 석잔을 넘기지 말라고 지시하였다.

그후로 두사람은 모든 연회좌석에서 꼭 큰 사발로 석잔을

마시였는데 명색은 석잔이라고 하지만 실지는 다른 사람의 배나 마시는 셈이였다.

세종은 그 말을 듣자 웃으며 말하기를 《내가 술을 경계하도록 한것이 도리여 더 많이 마시도록 추어준 셈이 되였구나.》라고 하였다.

사과후 또 실례

중추부에서 벼슬하는 안률보는 천성이 벗을 좋아하여 술자리에 잘 섭쓸리고 취한 후에는 벗들의 손목을 잡고 롱지거리를 하였다.

한번은 례조 정랑을 할 때 공적일로 홍인산을 만나러 갔더니 홍인산이 술을 대접하였다.

주인과 손님이 다 술을 좋아하여 종일 퍼마시는데 홍인산이 사랑하는 미인이 곁에서 술심부름을 하였다.

안률보가 미인의 손목을 덥석 잡으니 그는 깜짝 놀라 손목을 뿌리치고 일어나는결에 옷소매가 따져 떨어졌다. 그후 안률보가 잔뜩 취해 나오다가 뜰에 드러누웠는데 별안간 소나기가 쏟아져 옷을 함빡 적시였다.

홍인산이 하인에게 그가 하는대로 가만 놔두라고 일러서 저녁때에야 자기 혼자 우스운 꼴을 해가지고 집으로 돌아왔다.

홍인산이 옷 한벌을 보내면서 말을 전하였다.

《그대가 옷을 버린것은 실상 내가 술을 권한탓이라. 내가 그대신 보내거니와 녀자의 옷소매가 따진것은 그대가 물어놓으라.》

안률보가 그 경과를 듣고는 펄쩍 뛰였다.

《장관에게 이렇게 무례한짓을 하고서 어떻게 뻔뻔스럽게 일보러 나갈수 있으랴.》

그만 사직하고 물러가려는것을 홍인산이 듣고 말리였다.

그래서 사과인사를 하려고 다시 홍인산의 집에 찾아갔는데 또 술자리를 벌리여 잔뜩 취하고 취한 후에는 또 그 미인의 손목을 잡았다.

홍인산이 웃으면서 《이 사람이야말로 이 세상에서 둘도 없는 오입쟁이로군.》라고 말하였다.

이 일이 유생들속에서 한때 웃음거리로 전해졌다.

술이 원쑤이기에

참판 윤집은 술을 몹시 즐겨마셨다.

사람들이 술은 몸에 해롭다고 충고하기만 하면 이렇게 대답하였다.

《내 조상들이 술때문에 돌아가셨으니 술은 내게 원쑤요. 그러니 어찌 술을 삼켜버리는것으로 원쑤를 갚지 않겠소.》

그는 밑창이 날 때까지 마셔 취하는것으로 원쑤갚기를 하였다.

마시지도 못한 술에 취하다니

평양감영에 오광례라는 아전이 있었는데 그는 쌀독에 거미줄이 쓸 살림이면서도 술을 즐겨마시였다. 그래서 안해가 늘 시뿌둥해있었다.

어느날 광례는 생전 처음 보는 길손이 문앞을 지나는것을 맞아들여 자리에 앉힌 다음 제꺽 부엌에 나가 안해를 들볶았다.

《귀한 손님이 왔으니 독한 술로 들여오우.》

안해는 마지못해 술상을 차려 들여왔다.

광례가 먼저 한종발 마시였다.

손님도 함께 마시려는 기미가 보이자 광례는 련거퍼 두종

발, 세종발 부어 제가 마시더니 《그만 술이 밑창이 났구려.》 하였다.

손님은 어이없어 옷자락을 툭툭 털며 일어나더니 《더럽수다. 더러워.》 하며 나가려고 하였다.

광례가 손님을 붙잡고 놓아주지 않아 두사람은 서로 밀고 당기며 싱갱이질이였다.

《아니? 왜 그러세요?》

안해의 말에 광례는 《말도 마오. 이 손님이 술 한잔에 취하여 이러질 않소.》라고 하였다.

안주에 취해서 그러질 않소

호주는 한때 조선봉건왕조의 판서벼슬도 지냈으나 가산이 넉넉치 못하였다.

그리하여 일감이 많을 때면 술생각이 불갈았지만 미처 술을 이어댈수가 없었다.

남편의 술뒤바라지에 마음쓰다가 병까지 생긴 안해는 술을 절조있게 마시라고 애원하였다.

그래서 집에 있을 때는 단 한번도 맘껏 못마셨다. 어떤 날은 술이 없나 하여 집안을 뒤지다가 못찾아내면 술생각이 더해 지랄발광이였다.

하루는 호주가 술생각에 가슴을 조이며 집안에 앉아있는데 웬 길손이 문앞을 지나가는것이 보였다.

호주는 사람을 시켜 길손을 청해들이게 하였다.

손님이 명분없는 일이라고 사양하였으나 강짜로 잡아끌었다.

손님은 집주인이 문인이니 쓴 글을 보이고파 그러나부다 생각하고 마지못해 들어갔다.

《입자가 나와 익힌 낯은 없지만 이처럼 추운 날에 술을

마시자 하여도 술동무가 없네그려. 그래서 이렇게 맞아들인 거라우.》

길손도 술을 좋아하는 사람이라 흔연히 응했다.

호주는 녀종을 불렀다.

《귀한 손님과 마주앉았으니 좋은 술을 많이 가져오너라.》

안해는 남편이 이미 손님과 마주앉은것을 보고는 어쩔수 없어 놋그릇이라도 저당잡히고 술을 받아오라고 일렀다.

녀종이 술가지러 가는것을 본 주인은 많이 가져오라고 신신당부하였다.

한참 있노라니 녀종이 술병을 끼고 부엌으로 들어가려 하였다.

주인은 다급히 녀종을 불렀다.

《곧바로 여기로 와야지. 안주는 가져다가 먼저 손님앞에다 놓아야 한다. 참 술인사는 주인이 먼저 맛본다고 했지.》

주인은 술병을 쥐더니 숨도 꺾지 않고 술 한병을 다 마시였다. 그런 다음에야 녀종에게 《얘, 뭘하니? 손님한테 술을 치지 않고.》라고 하였다.

《남은 술이 있어야 붓지요?》

주인은 손바닥을 맞비비며 《거참, 맹랑하게 되였는데, 손님한테 이런 실례를 하다니. 다른 병에 술이 있다기에 그렇거니 여겨 아무 생각없이 다 마셨는데 참 미안하게 되였소그려. 이보시오, 허물진 일은 탓마시고 변변치 못한 안주지만 그거라도 다 드시우다.》라고 하였다.

손님은 분하여 펄펄 뛰며 《미쳐도 별스레 미친 사람이군. 생판 모르는 사람을 끌어들여 이따위 해괴한짓을 부리다니.》라고 하였다.

주인은 히죽이 웃으며 녀종한테 말하였다.

《이애, 내 말을 좀 들어봐라. 아까 술을 다 마신것은 애당초 우연히 그렇게 된것이였다. 그런데 지금 다시 생각해보니 정말 잘했다는 생각이 드는구나. 만약 남은 술이 있어서 권했더라면 어쩔번했겠니? 틀림없이 큰 변이 났을거란 말이다.》

녀종이 무엇때문에 그러는가고 물었다.

《글쎄 저 손님이 안주만 먹었는데 취해서 막 미친 소리를 줴치는구나. 그러니 술을 마시게 했더라면 취해서 어쩔번했겠느냐. 하긴 저 손님이 없었더라면 안해가 이 목구멍의 술갈증을 풀어줄턱이 만무하지. 이보시오, 손님덕이 크웨다.》

술금지에 감독금지

갑자년 금주령때였다. 안성의 한 선비가 아버지의 환갑이여서 한말가량 되는 술을 빚어 아버지의 오랜 친구들에게 대접하였다. 여러 늙은이들은 모두들 좋아하면서도 한사람이 오기를 안타까이 기다리였다.

《날마다 오군하던 조생원이 아직 나타나지 않으니 좀 섭섭한 생각이 없지 않으이.》

이런 말이 채 끝나기도 전에 조가가 당도하였다.

손님들과 주인집아들이 반가이 맞아들였다.

《왜 이렇게 늦었습니까? 기다린지가 오랩니다.》

이어 술을 부어 대접하면서 《후래삼배는 시골술상의 상례이니 빨리 잔을 내시오이다. 빨리.》라고 재촉하였다.

조가는 옷매무시를 바로잡고 단정히 앉아 주인아들을 돌아보며 꾸짖었다.

《량반의 자식인 자네가 나라에서 금주령을 내렸는데도 이처럼 방자한짓을 꺼리낌없이 한단 말이냐. 여러분네들은 함께 마시며 즐기게. 나는 감히 이런 노릇은 못하겠네.》

말을 마치자바람으로 조생원은 손을 저으며 마루에서 내려 뒤도 돌아보지 않고 꼿꼿이 가버렸다.

손님들이 주인에게 일렀다.

《조가가 충성스러운 위인인듯 하지만 시기가 많은 성미니 관가에 고발할가 걱정일세. 자네가 얼른 쫓아가 다시 데려오는게 좋을상싶네.》

주인아들이 조가를 따라가면서 사정하였다.

《요즈음 듣자니 수도 대사에서도 술을 조금 빚는것은 금하지 않는다기에 가친의 생신날이 되여 한말 정도의 술을 고았습니다. 어른께서 함께 드시지 않는다면 저의 가친이 얼마나 섭섭해하겠습니까.》

그러자 조가는 오히려 사리를 따져가며 꾸짖고 갖은 위협공갈을 다하고나서 속을 비치였다.

《자네네 집의 몇마지기 밭을 나에게 주면 내가 올해부터 부쳐 먹겠는데…》

《저의 집의 소유란 그것뿐이옵니다. 부모를 모시는 사람이 이것마저 버리면 어떻게 하겠습니까.》

젊은이의 대답에 조가는 드디여 이를 갈며 주먹을 휘둘러 보이고 가버렸다.

젊은이가 돌아와 여러 늙은이들에게 좀전의 사실을 이야기하니 손님들이 《오늘 일은 자네가 아버지의 장수를 바래서 환갑잔치를 차린것일세. 그런데 조가가 마셨다면 좋았겠지만 마시지 않았으니 틀림없이 관가에 고발할걸세. 이런 때는 차라리 자네가 술항아리를 가지고 관가에 제 발로 찾아가는것이 더 나을걸세.》라고 하였다.

주인아들은 그 말대로 술항아리를 들고 관가로 떠났다. 가는 도중에 관가의 사령을 만나 함께 관가뜨락에 들어가서

술항아리를 바치였다.

그런데 조가가 벌써 동헌에 앉아있는것이였다.

군수가 물었다.

《너는 금주령이 내렸는데도 어째서 감히 술을 빚었느냐? 또 빚은 술을 관가에 바치는 본의는 무엇이냐?》

《집에 년로하신 부친이 계시는데 문밖출입을 하지 못합니다. 그래서 매번 나이많은 손님들이 찾아와 바둑을 두면서 시간을 보내다가 술을 마시고 헤여져가군 하였습니다. 금주령이 내린 후에는 로인들이 돌아갈 때 술대신 더운물을 마시고 헤여졌습니다. 마침 가친의 생신날이 되였고 듣자니 한양의 잔치들에서도 더러 술을 빚는다기에 이 단지에 술을 빚어서 부친의 친구들에게 대접하였습니다. 늙은이들은 모두들 좋아하였습니다만 오직 조가만이 마시지 않고 가버리였습니다. 그를 뒤따라가 거듭 청해보았으나 조가는 뢰물먹을 심산을 가지고 발을 빼으려들었습니다. 그러니 사세를 보아줄수가 없었습니다. 조가가 관가에 고발하리라는것은 소인이 짐작하였습니다. 앉아서 관가의 사령이 잡으러 나오기를 기다리다가는 부친을 축하하는 잔치에 도리여 근심을 끼치는 불미스러운 일이 빚어지겠기에 부친에게 알리지 않고 몰래 술항아리를 가지고 와서 죄주기를 자청하는것입니다.》

젊은이의 대답에 군수가 일부러 성난체하며 《네가 진작 술을 빚는 죄를 범한 이상 용서할수가 없다.》라고 하고 볼기 석대를 쳤다.

이어 군수는 《술은 이미 관가에 바친것이고 또 함부로 마실수도 없는것이다. 너의 집이 생일잔치날이라고 하기에 특별히 문서를 만들어준다.》라고 하고는 조생에게 말하였다.

《자네는 날마다 상종한 얼굴이나 사정을 돌아보지 않고

원칙으로 결단하여 금주령을 빛내이였으니 충성스럽다고 할만하이. 내 자네를 금주령을 맡아보는 금도감관으로 임명하네. 고을안의 술금지는 이제부터 근심없게 되였네.》

조가가 《늙은놈이 기력이 없어 해낼수 없습니다.》라고 굳이 사양하였으나 군수는 곧 리방을 불러 임명장을 주어보내게 하였다.

모든 마을 백성들이 혹독한 조생이 두려워 감히 술을 빚을 념도 못하였다

결국 조생은 술을 빚는 사람을 단 한명도 잡아들일수 없었다.

3일이 지난 뒤 조생을 잡아다 형장 10대를 치고 또 3일후에는 30대를 치고 그 다음 3일후에는 40대를 쳤으며 또 다음 3일후에는 80대를 쳐 그는 보름사이에 도합 형장 300여대를 맞았다고 한다.

이 고을원의 일처리가 솜씨있고 통쾌하다 할만하다.

창피당한 이야기들

옛날 한 재상이 부모의 거상을 당하여 장례를 치르고 집으로 돌아오는 길에 날이 저물어 주막집에 들게 되였다. 한참 앉아있느라니 다른 상제 하나가 주막으로 찾아들어왔다.

상제는 재상과 같은 방에 들게 되였다.

이럭저럭 시간이 흘러 저녁밥이 들어오게 되자 재상은 길을 떠나며 마련하였던 음식을 그에게 권하였다.

상제는 달게 먹다가 고기가 씹히자 급히 밖으로 나가 왝왝 토해버리더니 물을 찾아 입가심까지 하고나서 욕을 퍼부었다.

《량반이란 개돼지만도 못한것들이로군. 거상중에 고기를 밥먹듯하다니. 제가 먹는것이면 무슨 상관이랴만 다른 사람에

게까지 고기를 먹으라고 권하는 도리가 어디 있담.》

그리고는 씽하니 다른 주막으로 가버리고말았다.

재상은 하도 무안하고 창피하여 도망치듯 집으로 돌아와버리였다.

상복을 벗은 후 재상은 자기 집에 거처하는 문객들에게 그 일을 말하였다.

《거상기간에 고기를 먹는 사람이 한둘이 아니지만 내가 그때 당한 창피는 참말 어디 비할것이 못되네.》

재상의 이야기가 끝나자 문객들은 저마다 재상을 위로하며 창피당한 옛말을 한마디씩 하였다.

그 가운데서 술과 관련한 이야기는 다음과 같다.

《옛날에 술마시기를 좋아하는 사람이 있었는데 술을 마시고는 꼭 주정을 부리는 버릇이 있었습니다.

하루는 조카잔치에 따라가 곤죽이 되게 마시고는 잔뜩 취하여 저녁밥도 한술 들지 않은채 빼곡한 손님들짬에 끼워 코를 골며 잤습니다.

날이 저물어 손님들은 다 흩어졌습니다.

아직도 술이 깨지 못한 그 사람은 옷을 다 벗어버린채 잠에 곯아떨어졌다가 한밤중이 되자 소변을 보려고 더듬더듬 오강을 찾았습니다. 오강을 찾지 못하자 벌거벗은채 일어나 녀자들이 거처하는 방앞의 마당에 나가 소변을 보았습니다. 그리고는 어릿어릿한김에 제 방으로 들어간다는것이 그만 잘못하여 녀자들이 모여자는 안방으로 들어가서는 잔치에 온 녀자들짬에 끼워 잠을 잤습니다.

아침이 되여 모든 녀자들이 왁작거리며 일어나 서성대며 분화장에 여념이 없는데 한 녀인만은 온몸에 치마를 둘러감은채 드렁드렁 코를 골며 자고있었습니다. 부녀들은 서로 눈짓

을 하며 〈뒤댁 녀인이길래 남의 집에 와서 날밝는줄도 모르고 코까지 골며 잔담.〉하고 입을 삐죽거리였습니다.

어찌나 보자고 아래도리를 감은 치마를 걷어올리니 두다리사이에 송이버섯 같은것이 뾰조름히 드러났습니다. 멋모르는 녀인들은 〈전에 듣자니 귀골댁이 치질로 홍문이 빠져나왔다더니 바로 그 댁이였구먼.〉하며 깔깔대다가 머리에 덮은 치마를 들추어보고는 남자인줄 알았습니다.

녀인들은 그만 깜짝 놀라 허둥지둥 문밖으로 뛰여나갔습니다.

한 녀인이 치마끄리가 문지방에 걸리자 골이 나서 손을 뿌리치며 고아대기를 〈이걸 놓아라, 이걸 놓아. 사돈의 치마를 잡아당기는 법이 어디 있담.〉라고 하였답니다.

이 사람이 당한 창피가 대감에 비하면 어떠합니까?》라고 하였다고 한다.

흥부동의 유래

최승대에서 북쪽의 산기슭을 굽어보면 모란봉으로부터 흘러간 나지막한 산등성이앞에 대동강을 끼고 들어앉은 오붓한 마을이 보이는데 그곳이 바로 흥부동이다.

이 마을에는 다음과 같은 이야기가 전해오고있다.

고구려가 아직은 수도를 압록강 중류연안의 국내성(집안)에 두고 있던 때였다.

어느날 국왕은 한 관리를 불러 지시를 주었다.

《우리는 수도를 남쪽으로 옮겨야 하겠는데 들리는 말에 의하면 평양은 옛날 조선의 수도였고 나라의 지맥의 근본이 되는 고장이며 산천이 아름답고 땅이 비옥하여 사람들이 살기 좋은 곳이라고들 한다. 그런데 세월이 오래 흘러 오늘은 그

곳이 어딘지 알수 없구나. 네가 남쪽으로 가서 평양이 어디에 있는지 찾아보고 오너라.》

왕의 지시를 받은 관리는 곧 행장을 갖추고 평양을 찾아 길을 떠났다.

그는 압록강과 청천강을 건느고 험한 령들을 넘고 들판을 지나면서 평양을 찾아 걷고 또 걸었다.

그런데 어느날 한 산마루에 올라 땀을 들이면서 앞을 바라보던 관리는 감탄을 금치 못해하였다.

넓고 푸른 강이 흘러 내리는데 북쪽은 산발들로 둘러싸여있고 그 앞으로는 탁 트인 넓은 벌이 펼쳐져있었다. 그야말로 보기 드문 지세였다.

(이곳이 바로 평양이 아닐가?)

이런 생각이 든 관리는 인가를 찾아 강기슭으로 내려갔다.

관리는 강가의 오붓한 곳에 있는 한 농가에 들리여 주인을 찾았다.

《이 고장의 이름은 무엇이라 하느냐?》

《이곳은 예로부터 평양이라고 불러오는 고장이올시다.》

《그래? 평양이 옳단 말이지. 아, 이제야 찾았구나!》

관리는 드디여 평양을 찾은 기쁨에 어쩔줄 몰라하였다. 그는 어리둥절하여 의아하게 바라보는 로인에게 자기가 평양을 찾기 위하여 걸은 사연을 이야기해주면서 오늘에야 비로소 평양을 찾았으니 기쁜 마음을 금할수 없다고 말하였다.

이어 관리는 주인에게 물 한그릇을 청하였다.

로인은 방안에 들어갔다가 빈 큰 술잔을 가지고 나왔다.

《그처럼 귀하신분을 달리 대접할 길은 없사오나 이 잔으로 저 샘터의 시원한 물이나 드시오이다.》

관리는 잔을 받아가지고 그 집앞에 있는 샘터에 가서 맑은

물을 떠서 마시였다.

그런데 이 어인 조화인가.

잔으로 떠마신것은 물이 아니라 향기로운 술이였다.

술은 향기로울뿐아니라 또한 온몸에 상쾌한 기분을 돋구어 주었고 무겁게 쌓였던 피로도 금시 다 풀리고 새힘이 부쩍 솟게 하였다.

그 다음날부터 며칠간 평양의 지세를 돌아보고난 관리는 곧 국내성으로 돌아가 왕에게 평양을 돌아보고온데 대하여 자세히 아뢰였다.

왕은 관리한테서 로인이 준 술잔으로 샘물을 마시였는데 그것이 바로 향기로운 술이였다는 말을 듣고나서 경탄하며 기뻐하였다.

《과시 평양이야말로 수도로 될만한 곳이로다.》

이리하여 수도를 옮긴 후 로인이 관리에게 큰 술잔을 주었던 마을을 《흥배》(흥을 돋구어 주는 술잔이라는 뜻)라고 불렀다. 그것이 그후 전해오는 과정에 음이 《흥부》로 변하여 《흥부동》으로 부르게 되였다고 한다.

주암산

모란봉에서 동북쪽으로 대동강 웃쪽 기슭을 따라 뻗어간 산발끝에 주암산이라는 나지막한 산이 있다. 이 산을 술이 샘솟는 바위산이라는 뜻인 주암산이라고 불러오게 된것은 아주 오랜 옛날부터라고 한다.

먼 옛날 대동강기슭에는 일찌기 어머니를 여의고 늙은 아버지를 모시고 사는 한 총각이 있었다.

그는 아버지에 대한 효성이 지극하였다.

총각은 아침부터 밤늦게까지 농사일을 하면서도 짬짬이

산에 올라 나무를 해다 팔아서는 그 돈으로 쌀과 고기를 사다가 아버지를 봉양하였다.

그는 자신은 풀죽으로 끼니를 이어가면서도 아버지에게만은 쌀밥에 고기반찬을 받쳐드리였으며 아버지가 먹고싶어하는 음식은 어떤 일이 있어도 기어이 구해다 드리군 하였다.

그러던 어느날이였다.

여느날처럼 산에 올라가 나무 한짐을 해지고 내려오던 그는 목이 말라 어느 바위틈에서 졸졸 흘러내리는 샘터에 지게를 벗어 세워놓고 물을 마시려 하였다.

그런데 샘가에서는 향기로운 냄새가 풍기였고 엎디여 몇모금 마시니 온몸이 후련해지고 정신이 얼떨떨해졌다. 그 샘물을 마시고 집으로 가려고 일어났으나 얼마 가지 못하여 머리가 돌고 다리가 휘청거려 주저앉지 않을수 없었다.

그는 어쩔수없이 지게를 세워놓고 조금 쉬였다 가려고 하였으나 그만 그 자리에 누워 깊이 잠들고말았다.

깨여났을 때는 이미 저녁이였다.

그는 그제야 자기가 마신것이 샘물이 아니라 술이라는것을 알고 아버지 모르게 먼저 술을 마신 일이 죄스러워 집으로 갈수 없었다. 그래서 산기슭의 농가에 들리여 술방구리를 빌리였다.

그는 방구리에 술을 가득히 담아가지고 아버지에게 가져다 드리였다.

아버지는 뜻밖에 아들이 술방구리에다 향기로운 술을 가득 담아온것을 보고 놀라며 마시려 하지 않았다. 가난한 그들의 처지에서 그처럼 향기로운 술을 그렇게 많이 구할수 없음을 잘 알고있었기때문이다.

《이 녀석아, 바로 말해라. 이 술을 어디서 구해왔느냐?》

아들이 바위틈에서 나오는 술샘에서 가져왔다고 몇번이나 말하며 드시라고 권하였으나 아버지는 믿지 않았다.

아버지는 아들을 앞세우고 그 바위술샘에 가서 술을 마셔보고서야 과연 아들의 말이 거짓이 아니라는것을 알았다.

아버지는 이 향기롭고 신비로운 술을 어찌 혼자 마시겠느냐고 하면서 마을의 늙은이들을 모두 불러다 마시도록 하자고 말하였다.

총각의 말을 듣고 모여온 마을의 늙은이들은 신비로운 술샘에서 솟아나는 향기로운 술을 한껏 마시고나서 한결같이 이렇게 말하였다.

《여보게들, 이 술이 어찌 바위에서 저절로 솟아나온 술이라고 하겠나. 이 술은 아버지에 대한 아들의 효성이 하도 지극하여 하늘이 바위에서 솟게 한것이 틀림없네.》

그후 총각이 찾은 술샘은 그의 아버지뿐아니라 온 마을사람들이 함께 마시고 즐기는 샘물이 되였다.

이때부터 술이 샘솟는 바위를 《주암》이라고 불렀고 그 바위가 있는 산을 주암산이라고 부르게 되였다.

평양사람들은 이때부터 주암산에 깃든 한 총각의 지극한 효성을 자랑하며 길이길이 전해오고있다.

린색한 조정관리

린색한 조정관리가 있었다.

손님접대도 졸인콩 세알에 시큼털털한 술 석잔이 고작이였다.

어느날 정씨, 김씨 두사람이 동시에 불쑥 들이닥쳤다. 두 손님은 마주보며 눈웃음을 지었다.

정씨가 《오늘도 콩 세알, 술 석잔이겠군.》라고 하자 김씨는

《난 기어코 술 열두잔을 받아마시고야말테네.》라고 하였다.

《체, 자네 무슨 수로 그렇게 받아낸단말인가?》

《잠자코 보기만 하게.》

둘이 자리에 앉자 먼저 안주를 들여왔는데 이번에도 졸인 콩 세알씩이였다

김씨는 차고다니던 장도칼을 꺼내여 콩알을 열 십자로 쪼개여 접시우에 놓으며 《3×4는 12 라, 콩 한쪽에 술 한잔씩이면 술 열두잔은 마시게 될거란말일세》라고 하였다.

집주인이 그만 웃으며 《임자가 이미 이 늙은것의 수를 알고있으니 어쩔수없군.》하더니 열두잔을 내왔다.

그리하여 두 손님은 마침내 열두잔씩 마시였다.

조선의 전통음료

집필: 조 광

편집: 김광수 탁성일

낸곳: 조선민주주의인민공화국
외국문출판사

발행: 주체106(2017)년 9월

ㄱ-7835029

전자우편(E-mail): flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp